

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ИЖЕВСКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №12  
426023 г. Ижевск, ул. Азина 325, тел./факс 74-29-13, E-mail:

Принято

Педагогическим советом школы

Протокол № 10 от 30.08.2022г.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 12

\_\_\_\_\_ О.И.Вятчанина

Приказ № 88 ОД от 30.08.2022

## **Рабочая программа**

Предмет: **Технология. Технологии ведения дома**

Класс 5-8

Всего часов: 5-6 класс по 68 часов, 7-8 по 34 часа

Количество часов в неделю: 5,6 класс-2 часа ; 7-8 класс 1 час

Учитель технологии: Иванова Т.А

г. Ижевск, 2022-2023 год

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА к рабочей программе по технологии 5-8 класс.**

Рабочая программа составлена на основе нормативных правовых документов:

Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 17.10.2010 г. N 1897

Программа: Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2016 г.

Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий. Рабочая программа разработана в **целях**:
  - 1) определения содержания и структуры учебного материала, последовательности его изучения, пути формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития, воспитания и социализации учащихся;
  - 2) обеспечения достижения обучающимися результатов обучения в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку; а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году 3-4 творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

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

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

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

### **Место учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане. Последовательность проведения модулей программы (запуски проектов) возможно изменить по причине наличия ресурсов., так раздел «Кулинария» можно перенести на конец учебного года.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»** Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения выпускники научатся:

- трудовым и технологическим знаниям и умениям по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимых для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениям ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыкам применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планировать бюджет домашнего хозяйства; культуры труда, уважительному отношению к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность ознакомиться:

- с основным технологическим понятием и характеристикам;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выпускники научатся выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

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

Выпускники научатся использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты**

#### **освоения предмета «Технология»**

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

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

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;



- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: **в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; **в трудовой сфере:**
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; **в мотивационной сфере:**
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; **в эстетической сфере:**
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; **в коммуникативной сфере:**
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; **в физиолого-психологической сфере:**
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Содержание программы 5 класс

#### Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ( 2ч)

##### Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

##### **Раздел «Электротехника» (2 ч)**

##### Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. **Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах. эксплуатации. Общие сведения о принципах работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.**

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электрооборудованием.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. **Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.** Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

**Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.** Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

### **Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

*Теоретические сведения.* **Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов.** Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. **Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.** Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. **Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.** Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

**Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).** Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. **Сорты кофе и какао.** Устройства для размола зёрен кофе. **Технология приготовления кофе и какао.** Подача напитков.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюд и яиц.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

#### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание).

Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных

овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

## **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

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



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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)**

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

### **Содержание программы 6 класс**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

##### **Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

##### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

*Приготовление блюда из птицы.*

#### Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

*Приготовление заправочного супа.*

#### Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.

Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.



Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

## **Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## Содержание программы 7 класс

### Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### Раздел 2 «Электротехника» (1 ч)

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы

для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор  
Функции климатических приборов.

Лабораторно- практические и практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» (8 часов)**

#### **Созидательная и исследовательская деятельность (4 часа)**

#### **Тема 1. Швейная машина (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою  
*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4 Готовая выкройка из журнала мод (1ч)**

*Теоретические сведения.* Знакомство с историей журналов мод, приемы переноса выкройки, Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

## **Тема 5. Свойства текстильных материалов (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

## **5. Технология изготовления швейных изделий (7 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества края. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел 3 «Кулинария» (5 ч)**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 ч)**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3. Виды теста и выпечки (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел 4 «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

## **Тема 2. Вышивание (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел 5 «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **Содержание программы 8 класс (34 часа)**

### **Введение**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

##### **Тема 1. Экология жилища (2 ч)**

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды .

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

##### **Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)**

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

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

#### **Раздел «Электротехника» (7 ч)**

##### **Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)**



Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

## **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (3 ч)**

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

## **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики (3 ч)**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

## **Раздел «Семейная экономика» (7 ч)**

### **Тема 1. Бюджет семьи (7 ч)**

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч)**

Теоретические сведения. **Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.** Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

## **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. **Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.**

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

**Поиск информации о возможностях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.** Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (9 ч)**

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

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

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного бизнеса»

## Календарно-тематический план 5 класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>						
•	1.	Интерьер кухни - столовой		1.09		Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
•	2.	Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»	Виртуальная экскурсия	1.09		
<b>Раздел «Электротехника» (2 ч)</b>						
•	1.	Бытовые электроприборы		8.09		Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
•	2.	Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»	Конкурс на знание ТБ с электроприборами	8.09		
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						
<i>Запуск творческого проекта №1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</i>						
•	1.	Санитария и гигиена на кухне	Экскурсия в школьную столовую	15.09		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих

						<p>средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>
•	2.	Физиология питания	Просмотр кинофильма	15.09	здоровом питании.	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
•	3.	Бутерброды и горячие напитки	Конкурс на лучшее приглашение «Заходи на чай»	22.09		Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канале в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
•	4.	Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков»		22.09		
•	5.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		29.09		Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую,
•	6.	Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление		29.09		

		блюда из круп, макаронных изделий»				вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
•	7.	Блюда из овощей и фруктов	Викторина «Лучшая хозяйка»	6.10		Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
•	8.	Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»		6.10		
•	9.	Блюда из овощей и фруктов		13.10		
•	10.	Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей»		13.10		

•	11.	Блюда из яиц		20.10		Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
•	12.	Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц»		20.10		
•	13.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Игра «Звездный час»	27.10		Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
•	14.	Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»		27.10		
•	15.	Обработка проектного материала.		10.10	Защита проекта	
•	16.	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Ролевая игра	10.10		

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 10 ч)**

•	1.	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.	Просмотр кинофильма	17.10		Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ
•	2.	Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани»		17.10		
•	3.	Текстильные материалы и их свойства.		24.10		



•	4.	Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	Дискуссия «А что если...»	24.10		прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
•	5.	Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия.		1.12		Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
•	6.	Практическая работа № 9 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»		1.12		
•	7.	Швейные ручные работы		8.12		Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
•	8.	Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных работ»	Соревнование «Самая аккуратная швея»	8.12		
•	9.	Швейная машина.	Виртуальная экскурсия в музей прошлого	15.12		Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и
•	10.	Лабораторная работа № 3	Исследование	15.12		

		«Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	«Как она работает»			зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
•	11.	Основные операции при машинной обработке изделия.		22.12		
•	12.	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ»		22.12		
<b>Запуск творческого проекта №2 возможные темы «Наряд для завтрака», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне»</b>						
•	13.	Влажно-тепловая обработка ткани.		12.01		Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание,
•	14.	Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ»		12.01		
•	15.	Технология пошива фартука.	Консультация «Хочу все знать»	19.01		
•	16.	Практическая работа № 13 «Раскрой швейного изделия»		19.01		
•	17.	Технология обработка нижней части фартука.		26.01		
•	18.	Практическая работа № 14 «Обработка нижней части		26.01		

		фартука швом вподгибку»				<p>разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
•	19.	Технология изготовления карманов.		2.02		
•	20.	Практическая работа № 15 «Изготовление и оформление карманов»		2.02		
•	21.	Технология соединения карманов с нижней частью фартука.		9.02		
•	22.	Практическая работа № 16 «Соединение карманов с нижней частью фартука»		9.02		
•	23.	Изготовление нагрудника с бретелями.		16.02		
•	24.	Практическая работа № 17 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником»		16.02		
•	25.	Монтаж фартука.		28.02		
•	26.	Практическая работа № 18 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука»		28.02		
•	27.	Монтаж фартука (продолжение).		2.03		

•	28.	Практическая работа № 19 «Обработка пояса»		2.03		
•	29.	Контроль и оценка качества готового изделия.	Викторина «Я самая ...»	16.03		
•	30.	Практическая работа № 20 «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка»		16.03		
•	31.	Обработка проектного материала.		23.03	Защита проекта	
•	32.	Защита проекта «Наряд для завтрака»	Проект «Наряд для завтрака»	23.03		

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)**

•	1.	Декоративно-прикладное искусство.	Виртуальная экскурсия в музей	30.03		Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
•	2.	Декоративно-прикладное искусство.	Виртуальная экскурсия в музей	30.03		
•	3.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		6.04		Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические

•	4.	Практическая работа № 21 «Создание орнамента. Цветовое сочетание»		6.04		композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
<b><i>Запуск творческого проекта №3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой »</i></b>						
•	5.	Технология изготовления лоскутного изделия.	Просмотр видеоролика «Как это сделано»	13.04		Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
•	6.	Практическая работа № 22 «Изготовление шаблонов из картона»		13.04		
•	7.	Технология изготовления лоскутного изделия.		20.04		
•	8.	Практическая работа № 23 «Изготовление образцов лоскутных узоров»		20.04		
<b><i>Исследовательская и созидательная деятельность</i></b>						
•	9.	Технология соединения деталей изделия.		27.04		Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
•	10.	Практическая работа № 24 «Соединение деталей лоскутного изделия»		27.04		
•	11.	Сборка изделия. Декоративная		4.05		

		и окончательная отделка изделия»				
•	12.	Практическая работа № 25 «Окончательная отделка изделия »		4.05		
•	13.	Обработка проектного материала.		11.05		
•	14	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	11.05		
<b>Запуск творческого <u>проекта №4</u> «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс »</b>						
•	1.	Обработка проектного материала.		18.05	Защита проекта	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
•	2.	Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»	Брейк-ринг	18.05		

#### Календарно-тематический план 6 класс

№ урока	№ урока	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика
---------	---------	------------	------------------------	------	--------------	--

	темы					(на уровне учебных действий).
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>						
•	1.	Интерьер жилого дома		3.09		Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
•	2.	Практическая работа № 1 «Разработка плана жилого дома»	Виртуальная экскурсия	3.09		
•	3.	Комнатные растения в интерьере.	Виртуальное путешествие в оранжерею.	10.09		Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
•	4.	Практическая работа № 2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями»		10.09		
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						
<i>Запуск творческого проекта №1 «Приготовление воскресного семейного обеда»</i>						
•	1.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.	Просмотр видеоролика «Обработка рыбы»	17.10		Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку
•	2.	Практическая работа № 3		17.10		

		«Приготовление блюда из рыбы»				свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать
•	3.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.		24.10		готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
•	4.	Практическая работа № 4 «Приготовление блюда из морепродуктов»		24.10		
•	5.	Блюда из мяса.		1.10		Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую
•	6.	Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса»		1.10		
•	7.	Блюда из мяса.	Экскурсия в школьную столовую. Просмотр технологии приготовления котлет.	8.10		кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
•	8.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из мясных продуктов»		8.10		
•	9.	Блюда из птицы.		15.10		Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием,
•	10.	Практическая работа № 7 «Приготовление блюда из птицы»		15.10		



						инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
•	11.	Заправочные супы.	Викторина «Я знаю, как работать с горячими жидкостями»	22.10		Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
•	12.	Практическая работа № 8 «Приготовление заправочного супа»		22.10		
•	13.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	Викторина «Шеф-повар»	29.10		Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
•	14.	Практическая работа № 9 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»	Ролевая игра	29.10		
•	15.	Обработка проектного материала.		12.11	Защита проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять

•	16.	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»		12.11		проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 10 ч)</b>						
<i>Запуск творческого <u>проекта №2</u> «Наряд для семейного обеда»</i>						
•	1.	Текстильные материалы их химических волокон и их свойства	«Виртуальная экскурсия	19.11		Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
•	2.	Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон»		19.11		
•	3.	Машинная игла. Уход за швейной машиной		26.11		Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.
•	4.	Практическая работа № 10 «Устранение дефектов машинной строчки»		26.11		
•	5.	Приспособления к швейной		3.12		

		машине.				
•	6.	Практическая работа № 11 «Применение приспособлений к швейной машине»		3.12		Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
•	7.	Конструирование швейных изделий.	Экскурсия в ателье.	10.12		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
•	8.	Практическая работа № 12 «Снятие мерок и построение чертежа изделия»		10.12		Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
•	9.	Моделирование плечевой одежды.	Консультация модельера по моделированию изделий	17.12		Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.
•	10.	Практическая работа № 13 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	(приглашение специалиста)	17.12		Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
•	11.	Раскрой плечевой одежды.		24.12		Выполнять экономную раскладку выкроек на

•	12.	Практическая работа № 14 «Раскрой проектного изделия»		24.12		<p>ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>
•	13.	Технология дублирования деталей.	Просмотр видеоролика	14.01		
•	14.	Практическая работа № 15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»		14.01		
•	15.	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.	Конкурс	21.01		
•	16.	Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».		21.01		
•	17.	Подготовка и проведение примерки.		28.01		
•	18.	Практическая работа № 17 «Проведение примерки проектного изделия»		28.01		
•	19.	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.		4.02		
•	20.	Практическая работа № 18 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов		4.02		

		рукавов»			
•	21.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	Виртуальное путешествие на швейную фабрику	11.02	
•	22.	Практическая работа № 19 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»		11.02	
•	23.	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.		18.02	
•	24.	Практическая работа № 20 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»		18.02	
•	25.	Технология обработки нижнего среза изделия.		25.02	
•	26.	Практическая работа № 21 «Обработка нижнего среза изделия»		25.02	
•	27.	Окончательная обработка изделия.		4.03	
•	28.	Практическая работа № 22 «Влажно-тепловая обработка изделия»		4.03	

•	29.	Обработка проектного материала.		18.03	Защита проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
•	30.	Обработка проектного материала.		18.03		
•	31.	Обработка проектного материала.	Ролевая игра	25.03		
•	32.	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»		25.03		

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

*Запуск творческого проекта №3 «Вяжем аксессуары крючком»*

•	1.	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.	Дидактическая игра «Кто знает больше»	1.04		Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
•	2.	Практическая работа № 23 «Вязание цепочки из воздушных петель»		1.04		
•	3.	Вязание полотна. Вязание по кругу.		8.04		
•	4.	Практическая работа № 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Дидактическая игра «Кто быстрее?»	8.04		
•	5.	Вязание проектного изделия из столбиков без накида.		15.04		

•	6.	Практическая работа № 25 «Вязание салфетки столбиком без накида »		15.04		
•	7.	Вязание проектного изделия из столбиков с накидом.		22.04		
•	8.	Практическая работа № 26 «Вязание края салфетки столбиком с накидом»	Урок творчества	22.04		
<b><i>Запуск творческого <u>проекта №4</u> «Вяжем аксессуары спицами»</i></b>						
•	9.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	Просмотр видеоролика «Как это сделано»	29.04		Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
•	10.	Практическая работа № 27 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»		29.04		
•	11.	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.		6.05		
•	12.	Практическая работа № 28 «Разработка схемы жаккардового узора »	Конкурс рисунков «Жаккардовый узор»	6.05		
•	13.	Вязание проектного изделия	Конкурс	13.05		

		спицами.	«Любитель вязания»			
•	14.	Практическая работа № 29 «Изготовление проектного изделия »		13.05		
•	15.	Обработка проектного материала.		20.05	Защита проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
•	16.	Защита проекта «Вяжем аксессуары»	Ролевая игра	20.05		

### Календарно-тематический план 7 класс

№ урока	№ урока	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика
---------	---------	------------	------------------------	------	--------------	--



	темы					(на уровне учебных действий).
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						
•	1.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Виртуальная экскурсия «Конструкция и декор предметов народного быта»	4.09		Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
•	2.	Гигиена жилища	Игра «Умная хозяйка»	11.09		Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>						
•	1.	Бытовые электроприборы	Дидактическая игра «Кто знает больше»	18.09		Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
<b>Раздел «Кулинария» (5 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						

*Запуск творческого проекта №1 «Праздничный сладкий стол»*

•	1.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		25.09		<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
•	2.	Изделия из жидкого теста.	Просмотр видеоролика	2.10		<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках,</p>

						сопровождающихся выпечкой блинов
•	3.	Виды теста и выпечки.		9.10		Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.
•	4.	Сладости, десерты, напитки.	Конкурс презентаций	16.10		Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их

						приготовления
•	5.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Просмотр видеоролика	23.10		Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
•	6.	Обработка проектного материала		30.10	Защита проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.
•	7.	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	Ролевая игра	13.11		Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</b>						
<i>Запуск творческого <u>проекта №1</u> «Праздничный наряд»</i>						
•	1.	Свойства текстильных материалов.	Просмотр видеоролика «Как это сделано»	20.11		Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
•	2.	Конструирование швейных		27.11		Снимать мерки с фигуры человека и записывать

		изделий.				результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
•	3.	Моделирование швейных изделий.		4.12		Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
•	4.	Швейная машина.		11.12		Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
•	5.	Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета.		18.12		Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку.
•	6.	Раскрой поясного изделия и дублирование деталей.		25.12		Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.
•	7.	Подготовка изделия к примерке.		15.01		Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
•	8.	Примерка. Устранение дефектов.	Ролевая игра	22.01		Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.
•	9.	Машинная обработка изделия.		29.01		Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы

•	10.	Окончательная обработка проектного изделия.		5.02		машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
•	11.	Обработка проектного материала		12.02		Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.
•	12.	Защита проекта «Праздничный наряд»		19.02	Защита проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						
<i>Запуск творческого <u>проекта №3</u> «Подарок своими руками»</i>						
•	1.	Ручная роспись тканей		26.02		Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.
•	2.	Технология выполнения росписи ткани в технике		5.03		

		холодного батика				Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
•	3.	Ручные стежки и швы на их основе.		19.03		Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки
•	4.	Вышивание счетными швами.	Конкурс «Любитель вышивания»	26.03		ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.
•	5.	Вышивание по свободному контуру.		2.04	Контроль за действиями	
•	6.	Атласная и штриховая гладь.		9.04		Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
•	7.	Швы французский узелок и рококо.	Виртуальное путешествие «Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки»	16.04		
•	8.	Вышивание лентами.		23.04		
•	9.	Обработка проектного материала		30.04	Защита проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.
•	10.	Защита проекта «Подарок своими руками»		7.05		Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять

						доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)</b>						
<i>Запуск творческого <u>проекта №4</u> «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс»</i>						
•		Обработка проектного материала.		14.05	Защита проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.
•		Защита проекта « Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс»		21.05		Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект



## Календарно-тематический план 8класс

№ урока	№ урока темы	Тема урока	Неурочная деятельность	Дата	Вид контроля	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).
		Введение		1.09		Знакомство с правилами поведения и безопасности. Планирование деятельности.
1		<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6ч)</b>				
2		Экология жилища	Виртуальная экскурсия.		тест практическая работа	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.
3		Понятие об экологии жилища				
4		Инженерные коммуникации в доме				
5		Водоснабжение канализация в доме				
6		Система водоснабжения и канализации			практическая работа	
		Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации				

	<b>Раздел «Электротехника» (7 ч)</b>				
7	Понятие об электрическом токе				Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.  Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.
8	Понятие об электрической цепи				
9	Виды проводов, инструменты для монтажа				
10	Монтаж электрической цепи				
11	Схема электропроводки				
12	Работа эл. счетчика				
13	Бытовой уют с элементами автоматики				
	<b>Раздел « Семейная экономика»( 7 часов)</b>				
14	Бюджет семьи			Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	
15	Источники семейных доходов и бюджет семьи.				
16					
17	Технология построения семейного бюджета.				

18	Доходы и расходы семьи. Потребительские качества товаров и услуг				
19	Технология ведения бизнеса.				
20	Исследование возможностей для бизнеса.				
21	<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b> Сферы и отрасли современного производства.				Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение. Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
22	Понятие о профессии. специальности, квалификации.				
23	Пути освоения.				

24	региональный рынок Внутренний мир человека				
	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»( 9 ч)</b>				
25	Мой профессиональный выбор.				Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*
26	Подготовительный этап проекта.				
27	Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии.				
28	Выбор идей,определение требований к профессиональной деятельности.				
29	Анализ идей. Выявление индивидуальных особенностей.				
30	Пути получения профессии.				
31	Прогнозирование профессиональной карьеры.				
32	Контроль, оформление,				

33	самооценка.				
34	Защита проекта				
	Защита проекта				

### **Материально-техническое обеспечение рабочей программы**

#### **Учебно-методический комплект**

- ПРОГРАММЫ: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
- Учебник «Технологии ведения дома» 5, 6, 7,8 класс ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г

#### **Дидактические пособия**

- Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т

- Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
- Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
- Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
- Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
- Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
- Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
- Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
- Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
- Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
- 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
- Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
- Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
- Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

**Печатные демонстрационные пособия** Комплект тематических таблиц по кулинарии.

- Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
- Комплект тематических таблиц по материаловедению.
- Комплект тематических таблиц по машиноведению.

**Натуральные объекты**

- Коллекция "Хлопок"
- Коллекция "Лен"
- Коллекция "Волокна животного происхождения"

**Технические средства обучения.**

- Классная магнитная доска
- Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
- Компьютер

## **Цифровые**

- Музей декоративно-прикладного искусства
- <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
- <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
- [http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog\\_wife/post234674706/](http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/) <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
- Конструкция и декор предметов народного быта
- Культура дома
- Видео уроки для 5-8 класса

## **Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,

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.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

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

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

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделия (работы)



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

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

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

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

### **Контрольный тест 5 класс раздел «Кулинария»**

1. Вспомни и напиши любую пословицу по теме
2. Повара должны строго следить за:

А) за своим внешним видом;

Б) за своей личной гигиеной;

В) за своей прической.

2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

А) 1 см Б) 1.5 см В) 2 см.

3. По способу приготовления бутерброды делятся на: (возможны несколько вариантов)

А) холодные и горячие Б) простые и сложные;

В) открытые и закрытые.

4. Напитки, которые падают к бутербродам: (возможны несколько вариантов)

А) чай Б) кола В) какао.

5. Организм человека растёт, развивается с помощью: (возможны несколько вариантов)

А) Белков Б) Жиров В) Углеводов Г) Витаминов Д) Минеральных солей.

6. Суточный приём пищи должен быть разделён на:

А) несколько приёмов пищи Б) на 2-3 приёма пищи В) строго на 4 приёма пищи.

7. Каким способом можно сохранять продукты? (возможны несколько вариантов)

А) консервирование Б) заморозка В) сушение.

8. Какие вещества главным образом определяют механическую прочность тканей плодов и овощей и их консистенцию?

А) нерастворимые сухие вещества Б) растворимые минеральные вещества В) растворимые азотистые вещества Г) гликозиды.

9. Укажите основной энергетический материал плодов и овощей:

А) углеводы Б) азотистые вещества В) минеральные вещества Г) витамины

Проверочная работа 5 класс (1 четверть), ответы;

1. б

2. а

3. а, б, в

4. а, Б, в

5. а, б, в, г, д

6. в

7. а, б, в

8. а

9. а

10. б

6 класс.

Тема: «Приготовление блюд из мяса и птицы»

Ф.И. \_\_\_\_\_

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;
- б) биточки;
- в) тефтели.

3. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

4. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

5. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

6. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

7. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

8. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

9. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

10. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются.

11. От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

12. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

Проверочная работа, 6 класс. Тема: «Приготовление блюд из мяса и птицы»,

ответы:

1. а

2. в

3. в

4. в

5. в

6. б

7. б

8. б

9. а

10. б

11. а

12. б

Проверочная работа, 7 класс,

раздел «Кулинария» тема «Общие сведения о питании. Блюда из молока»

Ф.И. \_\_\_\_\_

1. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах питания в количестве десятков и сотен миллиграммов на 100г продукта принято называть Макроэлементы. К ним относятся: А) железо Б) хром В) кальций Г) фтор

2. Минеральное вещество играет роль в формировании костной ткани, усиливает защитные реакции организма

А) йод Б) кальций В) железо Г) натрий

3. В состав натурального коровьего молока входят ....., ....., ....., ....., .....

4. При температуре +4...8 °С молоко может храниться до:

А) 36 часов Б) 20 часов В) 72 часов г) 240 часов

5. Минеральное вещество играет роль в кроветворении, работе сердечно-сосудистой системы :

А) йод Б) кальций В) железо Г) натрий

6. Молочные продукты 1. ...., 2 ....., 3 ....., 4 .....

7. При температуре +4...8 °С сметана может храниться до ..... часов.

А) 36 часов Б) 20 часов В) 72 часов Г) 240 часов

8. Минеральное вещество необходимо для нормальной работы щитовидной железы

А) йод Б) кальций В) железо Г) натрий

9. Молоко, имеющее длительный срок хранения до 6 месяцев:

А) стерилизованное Б) пастеризованное

10. При температуре +4...8 °С сливочное масло может храниться до ..... часов.

А) 36 часов Б) 20 часов В) 240 часов Г) 72 часа

11. Минеральное вещество участвует в водном обмене, воду в тканях

А) йод Б) кальций В) железо Г) натрий

12. Молоко, имеющее срок хранения до нескольких дней:

А) стерилизованное Б) пастеризованное



Проверочная работа, 6 класс.

Тема: «Приготовление блюд из мяса и птицы»

Ф.И. \_\_\_\_\_

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;
- б) биточки;
- в) тефтели.

3. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

4. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

5. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

6. Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

7. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

8. Зачем мясо обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

9. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошенная;

б) не ошипанная;

в) упитанная.

10. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;

б) белки свертываются, переходят в отвар;

в) белки частично распадаются.

11. От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

12. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

Проверочная работа, 6 класс. Тема: «Приготовление блюд из мяса и птицы»,

ответы:

1. а

2. в

3. в

4. в

5. в

6. б

7. б

8. б

9. а

10. б

11. а

12. б

**Контрольный тест 8 класс**

**1.В рамках предмета «Технология» изучаются:**

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания самолетов и космических аппаратов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации .

**2. К технологическим машинам относятся:**

А) автомобиль; Б) пылесос; В) токарный станок; Г) самолет.

**3. Разъемными соединениями деталей являются:**

А) соединения с помощью пайки; Б) резьбовые; В) заклепочные соединения.

**4. Шпон-это:** А) мелко нарезанная солома; Б) древесная стружка В) тонкий слой древесины.

**5. Безопасным является напряжение :** А) 220в; Б) 36в; В) 127в; Г)380в.

**Выберите несколько правильных ответов:**

**6.Какие функции выполняет семья:** А) репродуктивная; Б) коммуникативная; В) культурная.

**7. Различают потребности:** А) ложные; Б) материальные; В) обязательные; Г) престижные.

**8. Расходы делятся на:** А) постоянные; Б) переменные; В) уважительные; Г) непредвиденные.

**9. Маркетинг в переводе с английского означает:** А) ярмарка; Б) рынок; В)занятие; Г)базар.

**10. Этапы совершения покупки:** А) составление списка необходимых товаров;

Б) привязка списков к соответствующим магазинам; В) сбор информации; Г) совершение покупки;  
Д) перепродажа товара; Е) оценка товара.

**Установите правильную последовательность.**

**11. Укажите масштабы в порядке уменьшения:** А) 1:16; Б) 1:1; В) 1:4 Г) 1:2.

**Установите правильное соответствие.**

**12. Классификация покупок по признаку рациональной потребности:**

1. Срочные	А) Вещи улучшенного качества, комфортности
2. Обязательные	Б) Эксклюзивные вещи
3. Желательные, но не обязательные	В) Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого ее члена
4. Престижные	Г) Вещи, которые следует купить немедленно

**13 .Виды расходов:**

1.Постоянные расходы	А) которые невозможно учесть
2.Переменные расходы	Б) расходы не меняющиеся в течении года
3.Непредвиденные расходы	В) включают в себя периодические и единовременные

**14. Проверьте качество товара по штрих-коду: 8594737211614****15. Охарактеризуйте основные источники информации о товарах:****1. "Сухую поливку" применяют**

- весной
- летом
- осенью
- зимой

**2. К светолюбивым комнатным растениям относится**

- бальзамин
- традесканции
- плющ
- драцена

**3. К лианам относится**

- зигокактус
- монстера
- бегония
- хлорофитум

**4. Жардиньерка - это**

- комнатное растение
- разновидность цветочных горшков
- подставка для цветочного горшка
- художественно оформленный цветочный столик

**5. Приемы размещения комнатных растений (выдели лишнее)**

- комнатный садик
- террариум
- рабатка
- одиночные растения

Растение само может подсказать вам, насколько оно подходит вам или тому человеку, которому вы хотите его подарить. Существует небольшой тест, который поможет вам сориентироваться в этом вопросе.

\*Если человек не имеет какого-либо одного любимого цветка, а часто меняет в доме растения, убирает одни или постоянно покупает новые, если все растения в его доме не похожи друг на друга – это говорит о том, что человек хорошо адаптирован в обществе, обладает уравновешенным характером и широким взглядом на жизнь. Дарить такому человеку можно любое растение, ему понравится.

\*Растения с цветками, но без запаха - любимцы чувствительных людей, которые склонны к повышенной эмоциональности и нервной возбудимости, плохо переносят внезапно сваливающиеся проблемы и не любят неожиданностей.

\*Человек, который очень любит живую природу, и особенно растительный мир, который отличается широтой души, непосредственностью и



импульсивностью – предпочтет любые цветки на длинных стеблях (циперус, стрелция, орхидея).

\*Растения, цветки которых имеют резкий, очень сильный запах, хорошо подходят натурам волевым, страстным, грубым, активным, порывистым.

\*Если человек склонен скрывать свои истинные чувства и эмоции, если он открыто демонстрирует, что любые чувства и эмоции его не интересуют, душевные переживания его не касаются, но на самом деле в глубине он способен на пылкие страсти – такому человеку хорошо подойдут узамбарские фиалки. Велика вероятность, что он отдает предпочтение именно этим цветам.

\*Люди жизнелюбивые, темпераментные, активные, оптимистичные, любящие шумные компании, умеющие веселиться, отдают предпочтение растениям, которые цветут пышными цветками (гортензия, хризантема, бугенвиллея).

\*Человек страстный, жизнелюбивый, бурный, ревнивый, откровенный отдаст должное великолепию красивого, царственного, красного цветка (роза, гибискус). В то же время, эти растения не придут по вкусу тому, кто к жизни относится пессимистично, считает себя неудачником, не верит в любовь и боится испытать сильные чувства.

\*Луковичные растения нередко любимы людьми, в жизни которых недостает сильных и радостных чувств, а также теми, кто ждет любви или намерен определиться в чувствах, сделать серьезный выбор, решающий шаг.

\*Человек агрессивный, напористый, колючий, боевой, а также тот, кто скрывает эти черты, внешне оставаясь уравновешенным и безучастным, отдает предпочтение кактусам, а также другим растениям с шипами и колючками (афеляндра, панданус, акантус).

\*Человек, превыше всего ценящий логику, благоразумие, трезвомыслие, стремящийся к мудрости и познанию, любит суккулентные растения без шипов (литопсы, гаворция).

Контрольная работа по технологии 6 класс

по теме «Кулинария»

(тестовые задания)

Вариант I.

1.Картофель следует хранить:

- а) на свету при температуре +18 С;
- б) в темноте при температуре +18 С;
- в) на свету при температуре +5 С;
- г) в темноте при температуре +5 С;
- д) в морозильнике при температуре -18 С.

Ответ: г.

2.В русской кухне под словом гарнир подразумевают:

- а) любое дополнение к основному блюду;
- б) легкое, освежающее блюдо;
- в) овощной отвар;
- г) грибной отвар.

Ответ: а.

3.Праздничный стол украшают:

- а) невысокими букетами в низких вазах;
- б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
- в) цветами с резким запахом;

г) гирляндами из живых цветов.

Ответ: а, г.

4. Для заготовки продуктов применяются:

а) сушка;

б) соление;

в) копчение;

г) пряжение;

д) маринование.

Ответ: а, б, в, д.

5. Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

а) сухарики;

б) пудинг;

в) вафли;

г) панировку;

д) хлебную муку.

Ответ: а, б, г.

6. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками.

Ответ: б.

7. Бананы - это плоды:

- а) травянистого растения;
- б) дерева;
- в) пальмы;
- г) кустарника.

Ответ: а.

8. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

- а) жарят;
- б) варят в воде;
- в) варят на пару;
- г) варят в кожуре;
- д) запекают в духовом шкафу.

Ответ: д.

9. Яйца «в мешочек», опущенные в кипяток, варятся:

а) 2,5 мин;

б) 4...5 мин;

в) 8...10 мин;

г) 10...12 мин;

д) 15...20 мин.

Ответ: б.

10. Перед замешиванием теста муку:

а) сушат;

б) проверяют на наличие вредителей;

в) просеивают;

г) перебирают;

д) обжаривают.

Ответ: б, в.

11. Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость:

а) вязкая;

б) рассыпчатая;

в) жидкая.

Ответ: б.

12. Разрыхлителем пресного теста служит:

а) пищевая сода;

б) сахар;

в) вода;

г) соль.

Ответ: а.

13. Салфетку на колени кладут:

а) полностью развернутой;

б) сложенной вдвое с уравненными краями;

в) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней;

г) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней;

д) сложенной по диагонали.

Ответ: а.

14. Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей:

а) В. О.;

б) С. Р.;

в) С. О.

Ответ: а.

15. Укажите пищевые продукты, содержащие витамин С :

а) зелень петрушки;

б) зелень укропа;

в) сливочное масло;

г) картофель;

д) рыба;

е) смородина;

ж) капуста;

з) хлеб.

Ответ : а, б, г, е, ж.

16. Перед приготовлением горох и чечевицу:

а) промывают;

б) сушат;

- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Ответ: а, в, г.

17. При сервировке стола к ужину нож кладут:

- а) слева лезвием к тарелке;
- б) слева лезвием от тарелки;
- в) справа лезвием к тарелке;
- г) справа лезвием от тарелки;
- д) в специальную укладку

Ответ: в

18. Признаками недоброкачества рыбы являются:

- а) жабры красного цвета;
- б) жабры белого цвета;
- в) глаза полные и светлые;
- г) неприятный запах;
- д) отделение мяса от костей.



Ответ: б, в, г, д.

19. Из рыбного фарша можно приготовить:

а) паштет;

б) омлет;

в) котлеты;

г) пельмени;

д) уху.

Ответ: а, в, г.

20. При заготовке рыбы для длительного хранения ее:

а) солят;

б) вялят;

в) жарят;

г) коптят;

д) замораживают;

е) маринуют.

Ответ: а, б, г, д, е.

Вариант II.

1. По термическому состоянию мясо бывает:

- а) охлажденное;
- б) отварное;
- в) тушеное;
- г) мраморное.

Ответ: а.

2. Стол к праздничному обеду накрывают:

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а.

3. Прибор для быстрого перемешивания продуктов. Взбивания, приготовления коктейлей называется:

- а) мясорубка;
- б) тостер;
- в) миксер.

Ответ: в.

4.Подмороженный в процессе хранения картофель можно использовать для:

- а) приготовления картофельного пюре;
- б) изготовления этилового спирта;
- в) получения крахмала;
- г) кормления домашних животных;
- д) приготовления картофельного супа.

Ответ: б, в, г.

5.Жесткие черенки листьев и мелкие корешки петрушки можно использовать для :

- а) украшения салата;
- б) кормления домашних животных;
- в) приготовления гигиенического отвара для лица;
- г) вегетативного размножения.

Ответ: б, в.

6. Салат из свежих овощей украшают:

- а) зеленью;
- б) майонезом;

- в) папильотками;
- г) фигурной нарезкой;
- д) искусственными цветами.

Ответ: а, б, г.

7. Укажите порядок первичной обработки овощей:

- а) нарезать;
- б) помыть;
- в) перебрать;
- г) почистить;
- д) промыть.

Ответ: в, б, г, а, д.

8. Из яиц можно приготовить:

- а) яичницу;
- б) омлет;
- в) кулебяку;
- г) гоголь-моголь;
- д) форшмак.

Ответ: а, в, г.

9.Макаронны при варке засыпают в кастрюлю :

- а) с холодной водой;
- б) с теплой водой;
- в) с горячей водой;
- г) с кипящей водой.

Ответ: г.

10. Кисломолочными продуктами являются:

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

Ответ: б, в.

11.Какую крупу не получают из ячменя:

- а) ячневая;
- б) перловая;

в) манная.

Ответ: в.

12. Основным источником энергии, используемой в процессе мышечной деятельности, являются:

а) жиры;

б) белки;

в) витамины;

г) углеводы;

д) минеральные соли.

Ответ: г.

13. Какая маркировка проставлена на разделочной доске для сырых овощей:

а) В. О.;

б) С. Р.;

в) С. О.

Ответ: в.

14. Какие мероприятия помогут сэкономить воду при мытье посуды?

а) сортировка посуды на чайную, столовую, кухонную;

б) использование моющих средств;

в) последовательное мытье посуды с использованием емкости с горчицей.

Ответ: в.

15.Какой из способов варки используется в лечебном питании:

а) варка основным способом; б) варка в скороварке; в) варка на пару.

Ответ: в.

16.До приготовления каши манную крупу:

а) проверяют на наличие вредителей;

б) промывают;

в) просеивают;

г) сушат;

д) перебирают.

Ответ: а.

17.Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:

а) тонкий поролон;

б) тяжелую мягкую ткань;

в) клеенку;

г) картон;

д) шелковую ткань.

Ответ: б.

18.Время жаренья на плите мелкой или порезанной на куски крупной рыбы составляет:

а)5 мин;

б)10 мин;

в)15 мин;

г)30 мин;

д)45 мин.

Ответ: в.

19. Крахмал получают из:

а) риса;

б) яблок;

в) капусты;

г) пшеницы;

д) картофеля.

Ответ: а, г, д.

20.Для приготовления желе применяются желирующие вещества:



- а) крахмал;
- б) ваниль;
- в) агар-агар;
- г) желатин;
- д) сахар.

Ответ: в, г.

Система оценивания работы по теме «Кулинария» 6 класс.

Задание засчитывается только в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов -4, а обведены лишь 3 из них, ответ не засчитывается; ученик за данное задание получает 0 баллов).

Общее число баллов за работу составляет 20 баллов

Если учащийся выполняет работу на 17-20 баллов, то оценка «5».

Если учащийся выполняет работу на 13-16 баллов, то оценка «4».

Если учащийся выполняет работу на 9-12 баллов, то оценка «3».

Если учащийся выполняет работу на 8 и менее баллов, то оценка «2».

Методические рекомендации

по проведению контрольной административной работы

по технологии по теме: «Кулинария».

Тестовые задания для контрольной административной работы составлены на основании государственного стандарта технологического образования по материалам журнала «Школа и производство» ( №6 2008г., №6 2009г., №6 2010г., №6 2011г.) и тестовых заданий для окружного тура окружного этапа всероссийской олимпиады школьников по технологии (олимпиада школьников Самарской области по технологии 2007-2011 учебный годы Окружной тур окружной этап).

Тесты включают 20 заданий по разделу «Кулинария» и относятся к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение контрольной административной работы (тестовые задания), не более 1 урока (40 минут).

Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:

-как поставлен вопрос;

-правильных ответов может быть один или несколько;

-буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком;

- задание засчитывается только в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов - 4, а обведены лишь 3 из них, ответ не засчитывается; ученик за данное задание получает 0 баллов);

-за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;