Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

Караидельская средняя общеобразовательная школа № 1

Муниципального района Караидельский район Республики Башкортостан

**Рабочая программа**

**по курсу «Технология»**

5,6,7 классы

Составитель:

Шакирова ФайрузаНаздатовна

высшая квалификационная категория

с. Караидель 2016

**Общая характеристика учебного предмета.**

**Основным предназначением** образовательной области **«Технология»** в системе общего образования является формирование у школьников трудовой культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых качеств личности, их профессиональное самоопределение.

**Образовательная область «Технология»** является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

**Нормативные документы.**

Рабочая программа составлена на основе нормативных документов и документов, обеспечивающих реализацию программы.

1.Федеральный закон № 273- ФЗ от 29.12.12 «Об образовании в Российской Федерации» (статьи 12, 13, 15, 16, 28).

2.Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по литературе (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089).

3.Федеральный базисный учебный план (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ №1312 от 9 марта 2004 г).

4.Приказ Министерства образования и науки РФ от 3 июня 2011 года № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования», утверждённые приказом Министерства образования и науки РФ от 9 марта 2004 г. № 1312.

5.Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования. (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ № 253 от 31.03. 2014 г). Министерство образования и науки Российской Федерации опубликовало.

6.Приказ от 8 июня 2015 года № 576 «Изменения, которые вносятся в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 года № 253».

7.Примерные программы по технологии, созданные на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Рабочая программа рассчитана во всех 5,6,7классах на 68 часов (2 часа в неделю).

Программа является комбинированной.Базовой для программы - «Технология. Обслуживающий труд», является раздел «Создание изделий из текстильных материалов». Кроме того, программа обязательно включает в себя разделы «Кулинария», «Технология ведения дома», раздел «Творческие проектные работы заменен на раздел «Агротехнология» (т.к. школа сельская, этот раздел необходим в изучении технологии сельскохозяйственного производства).

Раздел «Агротехнология» в календарно – тематическом планировании отражен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ - половина уроков проводится осенью, вторая половина – весной.

**Основной формой** обучения является учебно-практическая деятельность учащихся, 70% рабочего времени отводится выполнению практической части программы.В программе предусмотрено выполнение творческих проектныхработ. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим и экологическим требованиям.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести обще трудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

**Цель учебного курса.**

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая цель и задачи образовательной программы школы:

• создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

• формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

• формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

• освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения, учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

• овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися обще трудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это приобретение жизненно важных умений.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

**Задачи учебного курса**

Образовательные:

• приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

• знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

• знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

• формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

• формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

• формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

• формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

**В результате изучения технологии учащиеся должны:**

**знать/понимать:**

• основные технологические понятия;

• назначения и технологические свойства материалов;

• назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;

• виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;

• влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

• профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь:**

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

• составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

• выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

• выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;

• соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;

• осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

• находить и устранять допущенные дефекты;

• проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

• планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности;

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

• для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;

• для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

• для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

• для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;

• для обеспечения безопасности труда;

• для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

**Охрана здоровья учащихся**

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

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

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

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

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

**Требованиякуровнюподготовки**

Требованияпоразделамтехнологическойподготовки

СОЗДАНИЕИЗДЕЛИЙИЗТЕКСТИЛЬНЫХИ ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Выпускникдолжен:знать/понимать

 назначениеразличных швейных изделий;

 основные стили водеждеи современные направления моды;

 виды традиционных народных промыслов;

уметь

 выбиратьтканьдляопределенных типов швейных изделий;

 сниматьмерки с фигуры человека;

 выполнятьчертежи простыхпоясных и плечевых швейных изделий;

 выбиратьмодель сучетом особенностей фигуры;

 выполнятьне менеетрех видовхудожественного оформленияшвейных изделий;  проводитьпримеркуизделия;

 выполнятьнеменеетрехвидоврукоделиясиспользованиемтекстильныхи поделочных материалов.

КУЛИНАРИЯ

Ученикдолжен:знать/понимать

 влияние способовобработкина пищевую ценностьпродуктов;

 санитарно-гигиеническиетребованиякпомещениюкухни,столовойипри обработке пищевых продуктов;

 видыоборудования современной кухни;

 видыэкологическогозагрязненияпищевыхпродуктов,влияющегоназдоровье человека;

уметь

 выбиратьпищевыепродуктыдляудовлетворенияпотребностейорганизмав белках, углеводах, жирах, витаминах;

 определятьдоброкачественностьпищевых продуктовпо внешним признакам;

 составлятьменю завтрака, обеда, ужина;

 выполнятьмеханическую и тепловую обработкупищевых продуктов:

 соблюдатьправилахраненияпищевыхпродуктов,полуфабрикатовиготовых блюл;

 заготавливатьна зимуовощи ифрукты;

 оказыватьпервую помощьприпищевых отравлениях и ожогах;

 использоватьприобретенныезнанияиумениявпрактическойдеятельностии повседневной жизнидля:

 приготовленияпищевыхпродуктов,атакжедляихповышениякачества, сокращениявременных и энергетических затрат приих обработке;

 консервированияи заготовкипищевых продуктоввдомашнихусловиях;

 соблюденияправил этикетаза столом;

 приготовленияблюл по готовым рецептам, включаяблюда национальной кухни;

 выпечкихлебобулочных и кондитерских изделий;

 сервировкистолаи оформленияприготовленных блюд.

ТЕХНОЛОГИЯВЕДЕНИЯ ДОМА

Ученикдолжен:знать/понимать

 характеристики основных функциональных зон вжилых помещениях;

 информацию о материалах и инструментах дляремонта и отделки помещений;

 основныевидыбытовых домашних работ;

 средства оформленияинтерьера;

 назначениеосновных видовсовременной бытовой техники;

 содержаниесанитарно-технических работ;

 вилысанитарно-техническихустройств;

соблюдатьправила пользования современной бытовой техникой.

.

**Система оценки ивидовконтроля**

Устныйконтрольвключаетметодыиндивидуальногоопроса,фронтальногоопроса, устныхзачетов,устныхэкзаменов,программированногоопроса.Письменныйконтроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменныезачеты.Проектнаяработа предполагает большую свободукритериев, многиеиз которых устанавливаютсясамими исполнителями. При оценкепроектаучитываю целесообразность, сложностьи качество выполненияизделия, крометого– полноту пояснительнойзаписки, аккуратностьвыполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

**Нормыоценкизнаний,уменийикомпетентностейучащихся**

ОТМЕТКА«5»ставится,еслиучащийсяполностьюусвоилучебныйматериал,может изложитьегосвоимисловами,самостоятельноподтверждаетответконкретными примерами, правильно иобстоятельноотвечает на дополнительные вопросыучителя.

ОТМЕТКА«4»ставится,еслиучащийсявосновномусвоилучебныйматериал,допускает незначительныеошибкивегоизложении,подтверждаетответконкретнымипримерами, правильно иобстоятельно отвечает на дополнительные вопросыучителя.

ОТМЕТКА«3»ставится,еслиучащийсянеусвоилсущественнуючастьучебного материала,допускаетзначительныеошибкивегоизложениисвоимисловамизатрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабоотвечаетна дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2»ставится, еслиучащийсяполностью неусвоилучебный материал, не может изложитьего своимисловами, не может привести конкретные примеры, не может ответитьна дополнительные вопросыучителя.

**Нормыоценкипрактическойработы**

**Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится,еслиполностьюсоблюдались правилатрудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланировантрудисоблюдалсяпланработы,предложенныйучителем,рационально организованорабочееместо,полностьюсоблюдалисьобщиеправилаТБ,отношениек трудудобросовестное, к инструментам– бережное, экономное.

ОТМЕТКА«4»ставится,еслиработа выполняласьсамостоятельно,допущены незначительныеошибкивпланированиитруда,организациирабочегоместа,которые исправилисьсамостоятельно, полностью выполнялись правила трудовойи технологической дисциплины, правилаТБ.

ОТМЕТКА«3»ставится,еслисамостоятельностьвработебыланизкой,допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА«2»ставится,еслисамостоятельностьвработеотсутствовала,допущены грубыенарушенияправилтрудовойитехнологическойдисциплины,ТБ,которые повторялись после замечанийучителя.

**Приемытруда**

ОТМЕТКА«5»ставится,есливсеприемытрудавыполнялисьправильно,небыло нарушений правил ТБ,установленныхдляданного видаработ.

ОТМЕТКА«4»ставится,еслиприемытрудавыполнялисьвосновномправильно, допущенные ошибки исправлялисьсамостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА«3»ставится,еслиотдельныеприемытрудавыполнялисьнеправильно,но ошибкиисправлялисьпослезамечанийучителя,допущенынезначительныенарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА«2»ставится,еслинеправильновыполнялисьмногиеработы,ошибки повторялисьпослезамечанияучителя,неправильныедействияпривеликтравмеили поломке инструмента(оборудования).

**Качествоизделия(работы)**

ОТМЕТКА«5»ставится,еслиизделие илидругаяработавыполненысучетом установленных требований.

ОТМЕТКА«4»ставится,еслиизделиевыполненоснезначительнымиотклонениямиот заданных требований.

ОТМЕТКА«3»ставится,еслиизделиевыполненосозначительныминарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА«2»ставится,еслиизделиевыполненосгрубыминарушениямиили допущен брак.

**Привыполнениитестов,контрольныхработ**

Оценка«5»ставится,еслиучащийся выполнил 90-100 % работы

Оценка«4»ставится,еслиучащийся выполнил 70 - 89 % работы

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

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

**Контрольно-измерительные материалы.**

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**5 класс**

1.Кулинария - это наука о ………………

2.Можно ли назвать бутербродом хлеб с маслом?

а ) да

б ) нет

3. Как правильно передавать нож соседке?

а ) ручкой вперед

б ) лезвием вперед

4. О каком овоще пословица? « Сидит девица в темнице, а коса – на улице»

а ) картофель

б ) морковь

в ) репа

5. Все волокна делятся на две большие группы:

а ) н - - - - - - - - - - - - - - - - - -

б ) х - - - - - - - - - - - - - - - - - -

6. Ткань – это материал, который получают на ткацких станках путем переплетения нитей:

а )

б )

7. Маховое колесо надо вращать:

а ) от себя

б ) на себя

8. Мерки снимают:

а ) при помощи сантиметровой ленты

б) при помощи линейки

9. Сколько нити необходимо отрезать для выполнения ручных работ?

10. Для чего предназначена кухня?

а ) для приготовления и приема пищи.

б ) для приема гостей.

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**5 класс**

1. Питание должно быть регулярным и ……

2. Перечислите продукты для приготовления бутербродов.

3. Как правильно передавать нож соседке?

а ) ручкой вперед

б ) лезвием вперед

4. При варке овощи кладут в

а ) в горячую подсоленную воду.

б ) в холодную воду.

5. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?

а ) хлопок

б ) шерсть

в ) лен

6. Какая нить в ткани не растягивается?

а ) нить основы

б ) нить утка

7. Для чего предназначены бытовые швейные машины?

а ) для стачивания тканей.

б ) для выполнения ручных работ.

8. Для чего снимают мерки?

а ) чтобы определить модель

б) чтобы определить размер

9.Сколько нити необходимо отрезать для выполнения ручных работ?

а ) 40 см.

б ) один локоть

в )два локтя

10. Минимальный набор оборудования и мебели на кухне.

а ) плита

б )мойка

в ) рабочий и обеденный стол

г ) комод

д ) холодильник

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**5 класс**

1. Вместе с пищей человек получает

а ) ж- - - - - - - - - - - - - - - - - - -

б ) б- - - - - - - - - - - - - - - - - - -

в ) у - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

г ) в - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

2. Назовите виды бутербродов

а ) х - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

б ) г - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

в ) о - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

г ) з - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

3. Как правильно передавать нож соседке?

а ) ручкой вперед

б ) лезвием вперед

4. Этапы первичной обработки овощей:

а ) сортировка

б ) мойка

в ) промывание

г ) нарезание

д ) очистка

5. Волокна растительного происхождения относятся к

а ) натуральным

б ) химическим

6. Нить основы в ткани можно определить по:

а ) кромке

б) растяжению

в ) звуку.

7. В шпульный колпачок вставляют

а ) шпульку

б ) катушку

8. Определите соответствие между названием и обозначением мерок (поставьте стрелочки)

а )Стполуобхват бедер

б )Сб длина изделия

в )Диполуобхват обхват талии

9. С какой стороны должен падать свет на рабочую поверхность?

а ) слева

б ) справа

10. Перечислите бытовые электроприборы, облегчающие труд хозяйки на кухне:

а )электромясорубка

б )электросоковыжималка.

в ) телевизор.

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**6 класс**

1. Перечислите минеральные вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма:

а ) к\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

б ) н \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

в ) м \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

г ) и \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

2. « Эликсиром жизни называют»:

а ) молоко

б ) сметану

в ) творог

3. В кулинарии рыба по месту обитания делится на

а ) морскую

б ) речную

в ) копченую

4. Перечислите виды круп

5. К натуральным волокнам животного происхождения относятся:

а )хлопок

б ) шелк

в ) лен

г ) шерсть

6. Инструменты для вышивки:

а ) игла

б ) пяльцы

в ) карандаш

7. Уход за швейной машиной заключается:

а ) в чистке и смазке

б ) в регулярном протирании пыли с поверхности машины.

8. Основные конструкции юбок:

а )прямые

б )клиньевые

в ) конические

г ) в складку

9. Результаты каких мерок делятся пополам?

а )Ст

б )Сб

в )Ди

10. Для чего служат пуговицы?

а ) для застежки

б ) для красоты

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**6 класс**

1. Дефицит этого минерального вещества испытывают жители Тулы и Тульской области

а ) натрий

б ) йод

в )калий

2. Назовите блюда из молока

а)супы

б ) бульоны

в ) каши

3. В каком виде рыба поступает в продажу?

а)свежая

б ) соленая

в ) копченая

г ) речная

4. Каши можно варить:

а )на молоке

б ) на киселе

в ) на воде

г ) на бульоне

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к

а )искусственным

б ) синтетическим

в ) натуральным

6. Как называются нитки для вышивки

а ) пряжа

б )мулине

в )армированные

7 Верхнюю нитку вдевают в иглу

а )со стороны длинного желобка

б ) со стороны короткого желобка

8. Мерки, необходимые для построения чертежа юбки

а )Ст

б )Сб

в )Сш

г) Дтс

д )Ди

9. При обработке боковых срезов юбки используют шов

а ) стачной

б )вподгибку с закрытым срезом

10.Ремонт одежды необходим для того, чтобы

а )продлить срок носки одежды

б ) продлить изделию первоначальный вид.

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**6 класс**

1. Минеральное вещество, которое участвует в образовании костей и зубов.

Его дефицит вызывает кариес, повышенную ломкость костей:

а)магний

б )фосфор

в ) кальций

2. Какое молоко поступает в продажу?

а )сырое

б) пастеризованное

в) стерилизованное

3. Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении рыбных блюд:

а)варка

б ) замораживание

в ) жарение

4.Предварительного замачивания требует:

а )фасоль

б )макароны

в ) перловая крупа

5. Способностью волокна впитывать влагу называется:

а )драпируемость

б ) гигроскопичность

в ) прочность

6. Ткань, которую используют для вышивки швом « крест»?

а)шерсть

б) лен

в ) канва

7. При выполнении машинных работ верхняя и нижняя нитки должны быть:

а)одного цвета

б ) одного номера ( одной толщины)

в ) верхняя тоньше нижней.

8. Определите соответствие обозначения и названия мерок( поставьте стрелки)

а) Стполуобхват бедер

б )Сбполуобхват талии

в )Дтс длина изделия

г )Ди длина спины до талии

9. При обработке низа конечной юбки используют шов

а ) стачной

б) вподгибку с закрытым срезом

10. Температура воды для стирки изделий из шерсти должна быть:

а )30 – 45°С

б ) 100 °С

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**7 класс**

1. При первых признаках пищевых отравлений необходимо:

А) выяснить, какой продукт стал причиной отравлений,

б) накормить больного,

в) промыть желудок,

г) выпить активированный уголь.

2. Назовите виды теста:

А) бисквитное,

Б) слоёное,

В) блинное,

Г) песочное.

3. Выбери начинку для:

А) расстегаев, капуста

Б) пирожков, творог

В) ватрушек рыба.

4. Кратковременная обработка ягод горячей водой называется:

А) консервирование,

Б) стерилизация,

В) бланширование.

5. К синтетическим волокнам относятся:

А) лайкра,

Б) шёлк,

В) нейлон.

6. Косая бейка выкраивается под углом:

А) 30

Б) 45

В)90.

7. Виды плечевой одежды:

А) платье,

Б) сарафан,

В) юбка,

Г) жилет.

8. Найдите соответствие обозначения мерки её названию:

А) CгIIполуобхват шеи

Б) Дтс длина изделия

В) Ди длина спины до талии

Г) Сшполуобхват груди

Д) Оп обхват плеча.

9. При раскрое широкое лезвие ножниц должно:

А) опираться на поверхность стола

Б) находиться на весу.

10. Комнатные растения размножаются:

А) семенами.

Б) черенками,

В) делением куста,

Г) отводками

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**7 класс**

1. Полезное воздействие организмов:

А) используют дрожжи при выпечке,

Б) применяют при производстве кисломолочных продуктов,

В) используют в медицинской промышленности при производстве лекарств,

Г) используют при перегонке спирта.

2. Качество выпекаемых изделий- их подъём, вкус зависят :

А) от качества муки,

Б) от качества сахара,

В) от качества сливочного масла.

3. Продукты для приготовления теста:

А) мука,

Б) мясо,

В) сливочное масло,

Г) сахар,

Д) яйца.

4. Для приготовления желе используют:

А) вода,

Б) сок или ягоды,

В) желатин,

Д) крахмал.

5. К искусственным волокнам относятся:

А) шёлк,

Б) ацетат,

В) вискоза.

6. Аппликация и петли выполняются:

А) зигзагообразной строчкой,

Б) прямой строчкой,

В) двойной строчкой.

7. Виды поясной одежды:

А) платье,

Б) юбка,

В) брюки,

Г) юбка-брюки.

8.Какие мерки делятся на 2?

А) СгII

Б) Дтс

В) Оп

Г) Сш

Д) Ди.

9. Кто в ателье снимает мерки, раскраивает изделия, выполняет примерку?

А) портной,

Б) приёмщик,

В) закройщик.

10. Горшки для комнатных растений бывают:

А) глиняные,

Б) стеклянные,

В) пластиковые.

**КИМы по технологии (обслуживающий труд)**

**7 класс**

1. Причины пищевых инфекций:

А) переедание,

Б) грязные руки,

В) просроченные продукты.

2. Что нужно сделать с мукой перед применением?

А) перебрать,

Б) просеять,

В) обжарить.

3. Что обеспечивает подъём в дрожжевом тесте?

А) молоко,

Б) дрожжи,

В) масло.

4. Для приготовления киселя используют:

А) желатин,

Б) крахмал,

В) минеральную воду.

5. Все химические волокна делятся на:

А) натуральные,

Б) синтетические,

В) искусственные.

6.Украшение, изготовленное из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

А) аппликация.

Б) вышивка.

7. Силуэты в одежде:

А) прямой,

Б) приталенный,

В) расклешённый,

Г) трапеция.

8. Какая мерка определяет размер изделия?

А) Ст

Б) Сб

В) СгII.

9. Где шьют одежду по индивидуальным заказам?

А) в ателье,

Б) на фабрике.

10. Комнатные растения размещают:

А) на стене,

Б) на окне,

В) на обеденном столе.

**Экзаменационный тест по технологии за курс основной школы**

**Отметьте знаком все правильные ответы**

1. Вид первичной обработки

а) переборка б) варка в) промывка

2. Нагревание продукта до температуры для длительного хранения

а) маринование б) стерилизация в) консервирование

3. Нагревание продуктов без добавления жидкости

а) запекание б) тушение в) жарение

4. Мучное изделие в виде палочек округлой формы

а) вермишель б) рожки в) ракушки

5. Основной вид мяса

а) баранина б) говядина в) свинина

6. Родина огурцов

а) Италия б) Испания в) Индия

7. Основные поставщики витаминов для организма

а) овощи б) фрукты в) ягоды

8. Легкая блуза на бретельках

а) майка б) топ в) сорочка

9. Небольшая сужающая складка для посадки одежды на фигуре

а) сборка б) защип в) вытачка

10. Вспомогательные материалы

а) фурнитура б) принадлежности в) инструменты

11. Легкая хлопчатобумажная ткань

а) сатин б) ситец в) бязь

12. Родина шелка

а) Россия б) Китай в) Вьетнам

13. Одно из самых первых растений как сырье для изготовления грубой ткани

а) крапива б) пырей в) полынь

14. Трикотажное или нетканое полотно для укрепления прокладки верхней одежды

а) синтепон б) ватин в) поролон

15. Способность ткани сопротивляться воздействию трения, растяжения, влаги и т.д.

а) осыпаемость б) прочность в) износостойкость

16. Свойство ткани легко образовывать складки

а) драпируемость б) сминаемость в) усадка

17. Требования, применяемые к одежде для обеспечения нормальной жизнедеятельности организма человека

а) эстетические б) гигиенические в) эксплуатационные

18. Расчет и построение чертежа изделия

а) проектирование б) моделирование в) конструирование

19. Знаменательная марка швейных машин

а) Зингер б) Джаноми в) Подольск

20. Собственная стоимость товара или услуги

а) цена б) себестоимость в) тариф

21. Каши можно варить на:

а) молоке б) бульоне в) воде г) киселе

22. Кисломолочными продуктами являются

а) молоко б) кефир в) творог г) сметана

23. Доброкачественное мясо

а) упругое б) имеет мягкий жир в) имеет твердый жир

24. Чем больше номер на машинной игле, тем сама игла

а) толще б) тоньше

25. В бытовой швейной машине имеются регуляторы

а) длины стежка б) ширины стежка

в) ширины зигзага г) натяжения верхней нити

26. Текстильные волокна делятся на натуральные и:

а) растительные б) минеральные в) химические

г) синтетические д) искусственные

27. Винт в шпульном колпачке нужен для

а) регулирования натяжения верхней нити

б) регулирования натяжения нижней нити

в) соединения деталей челнока в единое целое

28. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи

а) сметочных стежков б) резца в) копировальных стежков

г) портновского мела д) косых стежков

29. Юбки по конструкции бывают

а) прямые б) клиньевые в) диагональные

г) конические д) расширенные е) зауженные

30. Направление долевой нити учитывают

а) для наиболее экономного раскроя ткани

б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки

в) чтобы изделие меньше сминалось

31. Прибавка - это

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

б) величина, прибавляемая к размеру мерки свободное облегание одежды

32. При обработке нижнего среза изделия применяют швы

а) стачной б) обтачной в) вподгибку с закрытым срезом

г) двойной д) вподгибку с открытым срезом

33. К столовым приборам не относится

а) ложка б) дуршлаг в) вилка г) нож

34. При сервировке стола к обеду вилку кладут

а) справа от тарелки зубцами вверх б) слева от тарелки зубцами вверх

35. Сила тока измеряется в

а) вольтах б) ваттах в) амперах

36. Счетчик электрической энергии измеряет

а) силу тока б) напряжение сети в) мощность потребляемой энергии г) расход энергии за определенное время

37. Для передачи вращательного движения используются механизмы

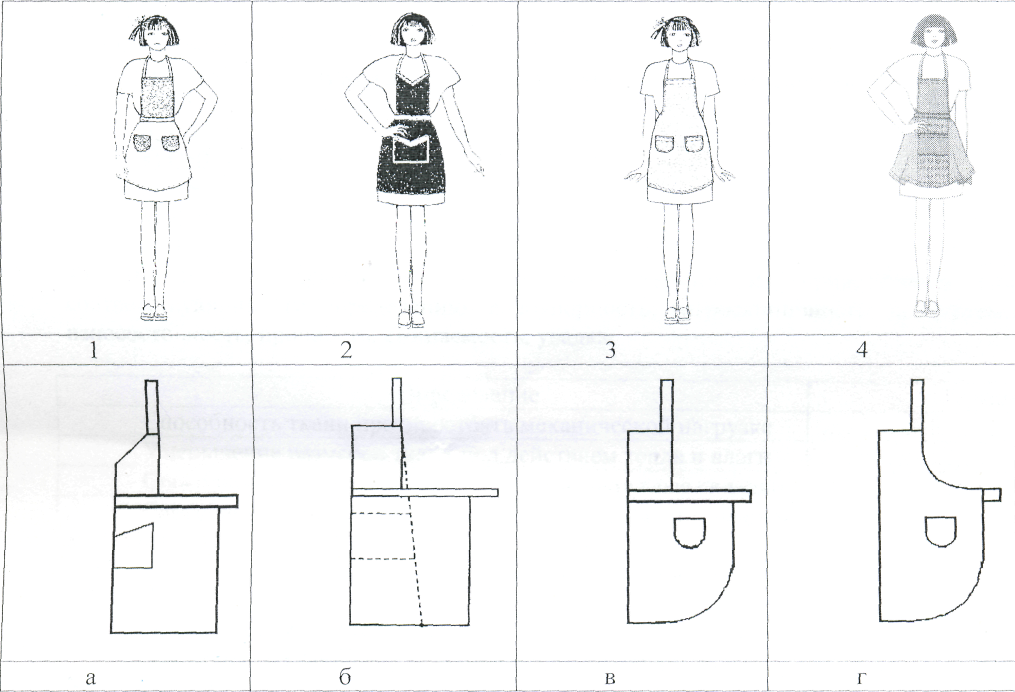
а) зубчатые б) реечные в) фрикционные г)червячные д) ременные

38. Что может служить отделкой для юбки

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

39. Установите соответствие между чертежами и моделями фартуков

1 -….., 2 - ….., 3 - ….., 4 - …..



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

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

41. Ученый Е.А Климов считает, что все существующие профессии могут быть отнесены к пяти сферам деятельности. Четыре из них представлены в приведенном ниже списке. А какова же пятая сфера?

1. Человек-природа

2. Человек-техника

3. Человек - художественный образ

4. Человек - знаковая система

5. ……………………………………..

42. От чего в большей мере зависит успешность деловой карьеры от:

а) уровня образования б) устремленности в) совпадения профессионально важных качеств личности требованиям профессии

г) случая

43. Осмысленный выбор своей будущей профессии является

а) осуществлением заданного алгоритма б) случайным процессом в) творческим актом г) предписанием общества

44. Творческая деятельность людей по созданию воображаемого мира, отражающая мир в образах и символах, это:

а) религия б) искусство в) наука г) мораль д) образование

45. Мерка, которая не нужна для построения чертежа основы прямой юбки

а) Ст б) Сб в) СгII г) Дтс д) Дсп е) Дсб

46. Впишите в правую колонку таблицы термин из приведенного списка, соответствующий его определению: водоупорность, гигроскопичность, драпируемость, износостойкость, прочность, сминаемость, усадка

|  |  |
| --- | --- |
| Определение | Термин |
| Способность ткани противостоять механической нагрузке | ……………………………………….. |
| Уменьшение размеров ткани под воздействием тепла и влаги | ………………………………………. |
| Способность ткани образовывать мягкие округлые складки | ………………………………………. |
| Способность ткани образовывать морщины и складки, которые устраняются только при ВТО | ………………………………………. |
| Устойчивость ткани к истиранию, многократным механическим нагрузкам | ………………………………………. |
| Способность ткани впитывать влагу из окружающей среды | ………………………………………. |
| Способность ткани сопротивляться просачиванию воды | ………………………………………. |

47. Расходную часть семейного бюджета определяют:

а) дополнительные трудовые расходы б) пенсии, стипендии, денежные пособия в) квартплата, покупки г) заработная плата членов семьи

48. Внешнее очертание одежды – это

а) покрой б) стиль в) фасон г) силуэт

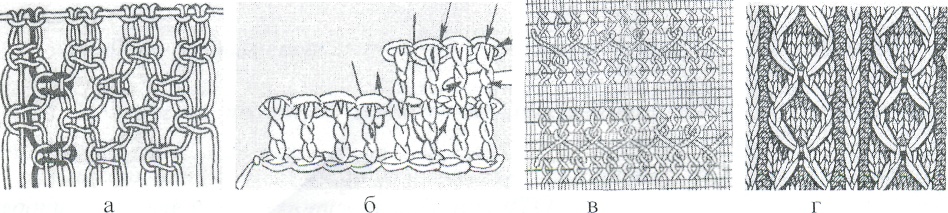
49. Впишите рядом с цифрой буквенное обозначение рисунка, где показан данный вид рукоделия:

1) строчевая вышивка – мережка …………………………….

2) макраме …………………………….

3) вязание крючком …………………………….

4) вязание на спицах …………………………….



50. Кафтан- это

а) длинная свободная одежда персидских воинов

б) рубашка с цельнокроеными рукавами до локтя, основная одежда ассирийцев и персов

в) верхняя мужская двубортная одежда до колен или щиколоток с длинными узкими и широкими рукавами, застежкой по левой стороне, чаще без воротника, шилась из сукна, бархата, тафты, камки, в том числе и на меху

г) узкая мужская одежда со скошенными полами, с высоким стоячим или отложным воротником, манжетами, отделками галунов, другой материей

д) узкая мужская рубашка с атласными вышитыми или украшенными небольшими разрезами рукавами, без воротника

**Ответы**

1. а
2. б
3. в
4. а
5. б
6. в
7. а
8. б
9. в
10. а
11. б
12. в
13. а
14. б
15. в
16. а
17. б
18. в
19. а
20. б
21. а, б, в
22. б, в, г
23. а, в
24. а
25. а, в, г
26. в, г, д
27. б
28. б, в, г
29. а, б, г
30. б
31. б
32. в, д
33. б
34. б
35. в
36. г
37. а, в, г, д
38. а, б, г
39. 1-в, 2-а, 3-г, 4-б
40. д
41. Человек-человек
42. в
43. в
44. б
45. в

|  |  |
| --- | --- |
| Определение | Термин |
| Способность ткани противостоять механической нагрузке | Прочность |
| Уменьшение размеров ткани под воздействием тепла и влаги | Усадка |
| Способность ткани образовывать мягкие округлые складки | Драпируемость |
| Способность ткани образовывать морщины и складки, которые устраняются только при ВТО | Сминаемость |
| Устойчивость ткани к истиранию, многократным механическим нагрузкам | Износостойкость |
| Способность ткани впитывать влагу из окружающей среды | Гигроскопичность |
| Способность ткани сопротивляться просачиванию воды | Водоупорность |

1. в
2. г
3. 1. строчевая вышивка-мережка – в

2. макраме – а

3. вязание крючком – б

4. вязание на спицах – г

50. в

**Учебно-методическое обеспечение программы 5,6,7классах.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Классы | Количество часов | | Дидактическое обеспечение | | | | Методическое обеспечение |
| В неделю | В год | Программа | Учебники | Учебные пособия | Инструментарий определения уровня образованности | Методические пособия для педагогов |
| 5 | 2 | 68 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2010. | Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2012.- | Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 1996. |  | 1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.  2. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |
| 6 | 2 | 68 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2010. | Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2012.- | Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |  | 1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |
| 7 | 2 | 68 | Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2010. | Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2006.- | Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |  | 1.Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007. Предметные недели в школе 5-11 класс  3. Журнал «Школа и производство» |

**Литература для учителя**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
3. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
4. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
5. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 9 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 10 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
7. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.
8. Захарченко Г.Г. Учебные задания по сельскохозяйственному труду: 5-9 кл: Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 144с.
9. Захарченко Г.Г. Лабораторные работы по изучению полевых культур: Сельскохозяйственный труд: 5-9 кл. Методическое пособие для учителя. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 120с.
10. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.
11. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
12. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
13. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
14. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
15. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
16. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
17. Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.
18. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
19. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
20. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
21. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
22. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
23. Технология: Кожа- вторая жизнь вещей. (конспекты занятий, материалы к урокам в 9-10 классах)/Автор – составитель Т.Ф.Софьина. – Волгоград: Учитель, 2004. – 47с.
24. Технология: этот чудесный батик (конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани»)/Авт.-сост. А.А.Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2006. – 78с.
25. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
26. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
27. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

**Литература для учащихся**

1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
2. Белецкая Л.Б. Креативные картины из природных материалов. М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
3. Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003. – 77с.
4. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
5. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
6. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
7. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
8. Горячева В.С., Филиппова Т.В. Мы наклеим на листок солнце, небо и цветок. – Ярославль: Академия развития, 2001. – 96с.
9. Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. – СПб.: Детство –Пресс, 2004. – 48с.
10. Гусева Н.А. 365 фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
11. ДавидовскиМарион. Весёлые куклы. – М.: ВНЕШСИГМА, 1998. – 64с.
12. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
13. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с анг. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.
14. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
15. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
16. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.
17. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
18. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
19. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
20. Калюжная Т.В. Ежемесячник огородника. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. – 352с.
21. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.
22. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. – 143с.
23. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
24. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
25. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. – 95с.
26. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
27. Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
28. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
29. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
30. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. – 110с.
31. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
32. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
33. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
34. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
35. Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
36. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
37. Небесный С. Юным овощеводам. – М.: Детсткая литература, 1987. – 94с.
38. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 80с.
39. Сад.Огород.Усадьба.: энциклопедия для начинающих./Сост. Т.И.Голованова, Г.П.Рудаков – М.: Мол.гвардия, 1990. – 286с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
41. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.
42. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
43. Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004. – 95с.
44. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998. -31с.
45. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.
46. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 480с.
47. Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. – М.: Высшая школа, 1993. – 43с.
48. Филиппова С.Н. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
49. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
50. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 104с.
51. Хелмкэмп Эми Уэлен. Лосктуное шитье из синельной ткани. – М.: «Кристина – новый век». 2006.-95с.
52. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.
53. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.
54. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
55. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.
56. Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 192с.
57. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.
58. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.
59. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Учебно-тематический план

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | |
| 5 | 6 | 7 |
| Вводный урок | 1 | 1 | 1 |
| Основы аграрной технологии (осенние работы) | 9 | 7 | 7 |
| Основы аграрной технологии (весенние работы) | 8 | 9 | 10 |
| Материаловедение | 2 | 2 | 2 |
| Машиноведение | 4 | 4 | 4 |
| Конструирование и изготовление изделий | 22 | 24 | 26 |
| Рукоделие | 12 | 8 | 10 |
| Кулинария | 8 | 8 | 8 |
| Уход за одеждой | - | 2 | - |
| Гигиена девушки | - | 2 | - |
| Проектная деятельность | 2 | 1 | - |
| Итого | 68 | 68 | 68 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

5 класс.

Учащийся должен знать:

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека.

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Различные виды сельскохозяйственных работ, подготовка почвы, правила сбора семян, хранения овощей.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной технике, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной технике.

Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Обрабатывать почву орудиями ручного труда, собирать урожай, семена.

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной техники к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

**развернутый Календарно-тематический план по технологии**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности | Планируемые результаты освоения материала | Вид  контроля,  измерители | Дом.  задание | Дата  проведения | | |
| план | факт |
| 1 | 2 Сельскохозяйственный труд (18 часов) | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1–2 | Осенний период 10 часов) | Вводный инструктаж  и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | 2 | Новый материал (объяснение) | Правила ТБ работы  на учебно-опытном участке. Основные направления растениеводства, профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов, направления растениеводства в регионе, на учебно-опытном участке. | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** использовать их  на практике | Опрос | Выучить правила ТБ работы  учебно-опытном участке. | 01.09  01.09 |  |
| 3-4 |  | Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные культуры, их биологические и хозяйственные особенности. | 2 | Практическая работа | Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению. | **Знать**виды овощных культур.  **Уметь** подготовить урожай к хранению | Опрос |  | 08.09  08.09. |  |
| 5–6 | Ведущие цветочно-декоративные культуры, их биологические и хозяйственные особенности. | 2 | Практическая работа | Сбор семян, подзимний посев семян, посадка луковиц тюльпанов, чеснока, нарциссов. | **Знать** виды цветочно-декоративных культур.  **Уметь** осуществлять сбор семян и подзимний посев. | Качество собранного материала. |  | 15.09  15.09 |  |
| 7–8 |  | Способы обработки почвы и выбор орудий труда. | 2 | Практическая работа | Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме. | **Знать виды** обработки почвы и разные орудия труда  **Уметь**применить на практике полученные знания | Качество обработанного участка |  | 22.09  22.09 |  |
| 9-10 |  | Профессии, связанные выращиванием овощных культур |  |  |  |  |  |  | 29.09  29.09 |  |
| --11-12 | Кулинария: (8 часов) | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах Процессе пищеварения. Сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, | 2 | Комбинированный | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи.**Иметь представление**  о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | Опрос | Выучить правила ТБ при кулинарных работах.  Написать реферат о влиянии витаминов на здоровье человека. | 06.10  06.10 |  |
| 13-14 |  | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых  овощей.Заготовка продуктов. Квашение капусты.  Сервировка стола к завтраку. Этикет. | 2 | Комбинированный | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии.  Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке Виды салатов и заправок. Способы оформления блюд. Современные инструменты и приспособления для работ кухне, способы и формы нарезки овощей. Процессы, происходящие при квашении и солении, роль молочной кислоты. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. | **Иметь представление:**  – о правилах первичной обработки всех видов  овощей;  – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд.  **Знать** правила нарезки овощей. **Иметь представление** о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов  **Знать:** – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;  **Уметь** выполнять правила  нарезки овощей; – готовить и украшать салат- складывать салфетки,  -пользоваться столовыми приборами | Опрос Контроль качества | Знать правила первичной обработки овощей,  Уметь определять качества овощей.  Сбор коллекции кулинарных рецептов: салаты из сырых продуктов.  Знать правила этикета. Способы складывания салфеток | 13.10  13.10 |  |
| 15-16 |  | Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление блюд из варёных овощей | 2 | Практическая работа | Значение и виды тепловой обработки продуктов. Способы варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Технология приготовления блюд из вареных овощей. Требование к качеству и оформлению готовых блюд. | **Иметь представление:**  -о видах тепловой обработки,  -технологии приготовления блюд из вареных овощей.  **Знать** требование к качеству готовых блюд.  **Уметь** оформить готовое блюдо. | Опрос, контроль качества. | Знать правила тепловой обработки овощей  Сбор коллекции кулинарных рецептов: салаты из вареных продуктов. | 20.10  20.10 |  |
| 17-18 |  | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку | 2 | Комбинированный  Практическая работа | Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц.  **Уметь** определять свежесть яиц. **Иметь представление**  о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | Опрос | Сбор коллекции кулинарных рецептов: блюда из яиц.  Реферат на тему:  «Происхождение напитков: кафе, чай, какао». | 27.10  27.10 |  |
| 19-20 | Элементы материало-  ведения*(2 часа)* | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей  и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | Комбинированный. Лабораторная работа | Натуральные растительные волокна  и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей  из растительных волокон и их ассортимент. Знакомство с профессиями текстильной промышленности | **Иметь представление**  о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них | Опрос. Проверка лабораторной работы | Коллекция тканей  из растительных волокон | 10.11  10.11 |  |
| 21-22 | Элементы  машиноведения  *(4 часа)* | Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных  работ и ТБ работы  на швейной машине Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | 2 | Комбинированный Практическая работа | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей | **Иметь представление**  о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.  **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ, готовить швейную машину к работе | Опрос. Контроль подготовки рабочего места Контроль выполнения | Выучить ТБ при работе  на швейной машине Уход за швейной машиной | 18.11  18.11 |  |
| 23-24 | Рукоделие. (12 часов) | Различные виды декоративно – прикладного искусства. Возможности лоскутного шитья. | 2 | Комбинированный | Виды декоративно-прикладного искусства. Изделия народных художественных промыслов из тканей и ниток. Возможности лоскутного шитья, его связи с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья; ткани, тесьма, кружева, отделочные шнуры, ленты. | **Знать:**  – виды декоративно-прикладного искусств. | Опрос | Подобрать материалы для создания изделия в лоскутной технике. | 25.11  25.11 |  |
| 25-26 |  | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка | 2 | Практическая работа | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. | **Уметь:**  - управлять швейной машиной;  - строчить по прямой и кривой линиям;  - делать закрепки и поворачивать шов. | Качество образца | Регулировка качества стежка | 01.12  01.12 |  |
| 27-28-29-30 |  | Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья. | 4 | Комбинированный  Практическая работа | Композиционное и цветовое решение изделия. Инструменты, приспособления, шаблоны для кроя элементов орнамента. Технология соединения деталей орнамента между собой и подкладкой. Использование прокладочных материалов | **Знать:** методы соединения деталей  **Уметь:** соединять детали в единую композицию. | Опрос  Контроль образца. | Создать поделку в лоскутной технике. | 08.12  08.12  15.12  15.12 |  |
| 31–  32 |  | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края. | 2 | Комбинированный | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт) | **Знать:** – виды декоративно-прикладного искусства;  – материалы и инструменты для вышивания;  – свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос | Подготовить инструменты и материалы. | 22.12  22.12 |  |
| 33-34 |  | Подготовка ткани и инструментов и материалов к вышивке. Заправка ткани в пяльцы Перевод рисунка на ткань. | 2 | Практическая работа | Перевод рисунка на ткань. Подбор игл и ниток. Подготовка пасм мулине к работе. Заправка ткани в пяльцы | **Знать** способы перевода рисунка на ткань.  **Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку  – закреплять ткань в пяльцы | Качество образца | Подготовить пяльцы с тканью с нанесенным рисунком. | 29.12  29.12 |  |
| 35-36 |  | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. «вперед иголку», «назад иголку». Способы без узелкового закрепления рабочей нити. Правила ТБ работы с тканями. | 2 | Практическая работа | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов, «вперёд иголку» | **Уметь:**  – выполнять стебельчатый и тамбурный швы;  – закреплять нити разными способами;  – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» | Качество образца | Выполнить стебельчатый и тамбурный швы по нарисованному контуру.  Выполнить швы «вперед иголку», «назад иголку». | 19.01  19.01 |  |
| 37-38 | Технология изготовления ФАРТУКА (23 часа) | Рабочая одежда, ее характеристики. Виды рабочей одежды и требования к ней. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | 2 | Комбинированный | Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Требования, предъявляемые к рабочей одеждеОбщие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Условные обозначения на чертежах изделий. | **Иметь представление**  о рабочей одежде и требованиях к ней, о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе.  **Уметь** читать чертеж | Опрос | Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде  Придумать фасоне изделия,  Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу. | 26.01  26.01 |  |
| 39-40 |  | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок Построение чертежа выкройки фартука  в масштабе Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину по своим | 2 | Комбинированный Практическая работа | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения Последовательность построения чертежа выкройки фартука Построение чертежа выкройки фартука  в натуральную величину | **Знать** правила снятия мерок.  **Уметь** их использовать, строить чертеж  по описанию**,**строить выкройки в натуральную величину | Контроль за действиями Тестирование Контроль чертежа | Проверить правильность снятых мерок. | 02.02  02.02 |  |
| 41-42 |  | Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою | 2 | Комбинированный | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие  о контрасте и форме одежды | **Иметь представление**  о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.  **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | Контроль выполнения | Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия. | 09.02  09.02 |  |
| 43-44 |  | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки  на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани  к раскрою | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила ТБ работы  с тканями. Способы подготовки выкройки  и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани  в зависимости от ширины ткани и рисунка | **Иметь представление**  о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки.  **Знать** правила ТБ.  **Уметь** находить лицевую сторону ткани | Контроль выполнения | Раскрой модели. | 16.02  16.02 |  |
| 45-46 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных  и контрольных линий  и точек на ткани | 2 | Практическая работа | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани | **Иметь представление**  о способах переноса линий и точек на ткани.  **Уметь** ими пользоваться | Контроль качества | Перенести контурные  и контрольные линии  и точки на ткани | 01.03  01.03 |  |
| 47-48 |  | Технология краевых швов. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения краевых швов | **Иметь представление**  о конструкции машинных швов.  **Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их | Контроль качества | Завершить выполнения краевых швов | 16.03  16.03 |  |
| 49-50 |  | Технология обработки накладных карманов, бретелей  и пояса | 2 | Практическая работа | Методы обработки карманов, бретелей  и пояса | **Иметь представление**  о методах обработки карманов, бретелей, пояса.  **Уметь** их использовать | Контроль качества | Выполнить обработку карманов, бретелей  и пояса | 22.03  22.03 |  |
| 51-52 |  | Технология соединения деталей. Условные обозначения и технология выполнения соединительных швов.Сборка изделия. | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Назначение соединительных швов (стачного в заутюжку, стачного в разутюжку, накладного с открытым срезом, накладного с закрытым срезом).Конструкция швов, графическое и условное обозначение. Технология выполнения соединительных швов. Последовательность сборки изделия. Сборка изделия. | **Иметь представление**  о конструкции машинных швов. **Знать** последовательность сборки фартука;  **Уметь** читать графические схемы швов и выполнять их,  Соединить подготовленные к сборке детали. | Контроль качества | Завершить выполнения соединительных швов. Выполнить сборку изделия. | 05.04  05.04 |  |
| 53-54 |  | Художественная отделка изделий. | 2 | Практическая работа | Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка, роспись по ткани). | **Иметь представление** о видах отделки  **Знать** виды отделки  **Уметь** украсить свое изделие | Опрос и контроль выполнения | Выполнить отделку изделия. | 12.04  12.04 |  |
| 55-56 |  | Влажно-тепловая обработка изделия  и ТБ утюжильных  работ. Ее значение | 2 | Практическая работа | Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия. Значение влажно-тепловой обработки | **Знать:**  – правила ТБ утюжильных работ;  – критерии оценки качества изделия  **Уметь** отутюжить изделие. | Опрос и контроль выполнения | Выучить правила ТБ при утюжильных  работ. | 19.04  19.04 |  |
| 57-58 | Творческие проектные работы  *(2 часа)* | Знакомство с творческим проектом и последовательностью  его выполнения | 2 | Комбинированный | Выбор темы проекта и его обсуждение, подбор материалов) Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  аргументировано защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения  – пользоваться необходимой литературой;  **-**конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения | Выбор темы проекта. разработка эскиза изделия, подбор материалов. Подобрать все необходимое для выполнения идеи Выполнение проекта | 26.04  26.04 |  |
| 59-60 |  | Подведение итогов года. Защита проектов. | 1 | Комбинированный | Защита творческих проектов. Критерии оценки. | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта. |  | 03.05  03.05 |  |
| 61-62 | Сельхоз. ТРУД.  Весенний период.  (8 *часов*) | Размножение растений семенами. Особенности Технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. | 2 | Комбинированный Практическая работа | Размножение растений семенами. Определение качества семян, подготовка семян к посеву. | **Уметь**  Определять качество семян при подготовке к посеву. | Контроль качества | Выбрать качественные семена для посева | 10.05  10.05 |  |
| 63 |  | Посев культур на учебно - опытном участке | 1 | Практическая работа | Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование размещения их на участке | **Уметь**  Рационально размещать культуры на участке | Контроль за качеством выполняемых работ | Представить план участка | 17.05 |  |
| 64- |  | Правила использования органических удобрений с учетом ТБ, охраны здоровья и охраны окружающей среды. | 1 | Комбинированный  Практическая работа | Выбор способа обработки почвы.  Внесение компоста. ТБ при работе с удобрениями. | **Знать**  ТБ при работе с удобрениями  **Уметь**  Обработать почву. | Контроль за качеством выполняемых работ | Реферат на тему «Польза и вред удобрений» | 17.05 |  |
| 65-66- |  | Подготовка посевного и необходимого посадочного материала. Посев и посадка с/х культур. Составление дневника наблюдателя. | 2 | Комбинированный  Практическая работа | Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом. Посев и посадка с/х культур с закладкой опытов. Подготовка посевного материала. | **Уметь:**  -Подготовить почву,  -Подготовить посевной материал, -высаживать растения,  -вести записи в дневнике наблюдателя. | Контроль за качеством выполняемых работ | Дневник наблюдений | 24.05  24.05 |  |
| 67-68 |  | Уход за растениями. | 2 | Практическая работа | Прореживание всходов, прополка, подкормка, наблюдение за развитием растений. | **Уметь**  Ухаживать за высаженными растениями | Контроль за качеством | Дневник наблюдений | 31.05  31.05 |  |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

6 КЛАСС.

Учащиеся должны знать:

Возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;

Технологии сбора и закладки урожая в хранилища, сбор и сохранение семенного материала.

Санитарные требование к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

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

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовлении блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

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

Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.

Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Основные требования по уходу за одеждой и обувью.

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к прическе.

Учащиеся должны уметь:

Использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации; проводить визуальную оценку экологического состояния водоемов.

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

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

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

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей

Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.

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

Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.

Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.

Выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).

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

**развернутый КАЛЕНДАРНО- тематический ПЛАН ПО технологии**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности | Планируемые результаты освоения материала | Вид  контроля,  измерители | Дом.  задание | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1–2 | Осенний период  (8 часов) | Вводный урок Вводный инструктаж по охране труда.  Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата. Причины потерь с/х продукции при хранении и способы их устранения. Правила ТБ при работе в овощехранилищах | 2 | Практическая работа | Правила ТБ при работе в овощехранилищах. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов. | **Знать** правила ТБ, правила уборки и учета урожая  **Уметь** использовать их  на практике | Опрос Контроль за выполнением | Выучить правила ТБ в овощехранилищах. | 3.09  3.09 |  |
| 3-4 |  | Особенности агротехники двулетних овощных культур. Районированные сорта, их характеристики | 2 | Практическая работа | Отборка и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. | **Уметь** подготовить семена к хранению | Опрос |  | 10. 09  10. 09 |  |
| 5–6 |  | Понятие о почве, как основном средстве с/х производства. Типы почв, понятие о плодородии и его повышение. Эрозия почв. | 2 | Практическая работа | Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка | **Знать** виды почв.  **Уметь** вносить удобрения | Опрос | Составление карты пришкольного участка с указанием типа почвы. | 17.09  17.09 |  |
| 7–8 |  | Выращивание плодово-ягодных культур. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Районированные сорта, их характеристики | 2 | Практическая работа | Уход за плодово-ягодными кустарниками, оценка их состояния. Подготовка к зиме. | **Знать виды**плодово-ягодных культур. **Уметь**подготовить их к зиме | Контроль качества |  | 1.10  1.10 |  |
| 9-10 | кулинария:  *(8 часов)* | Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены, правила ТБ. Экология воды, Физиология питания. Блюда из молока. Сервировка стола к ужину. | 2 | Комбинированный Практическая работа | Определение качества воды. Способы обеззараживания воды. Правила санитарии и гигиены, правила ТБ с пищевыми продуктами, кухонными инструментами. Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. | **Знать:** – способы обеззараживания воды и  значении и ценности для человека молока и продуктов из него; – условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока  **Знать**о свойствах молочных продуктов. **Уметь** применять эти знания на практике | Опрос.  Контроль выполнения | Подготовить рецепты молочных блюд. | 8.10  8.10 |  |
| 11-12 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Комбинированный | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Подача готовых блюд на стол. | **Знать:** – виды круп, бобовых  и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий | Контроль выполнения | Подготовить рецепты блюд из макарон и круп | 16.10  16.10 |  |
| 13-14 |  | Блины, блинчики, оладьи. | 2 | Комбинированный | Первичная обработка муки, способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Роль пищевых разрыхлителей теста в кулинарии. Технология приготовления блинчиков на опаре, скороспелых. Выпечка. Подача блюд к столу. | **Знать:** способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий | Контроль выполнения | Приготовить блины по семейному рецепту. | 22.10  22.10 |  |
| 15-16 |  | Заготовка продуктов (квашение капусты) | 2 | Комбинированный  Практическая работа | Процессы квашения  и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты.  Сроки и условия хранения заготовок  Технология засолки огурцов, томатов, грибов, моркови, мочения яблок, посола зелени. | **Иметь представление** о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов  **Знать:** – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;  – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой | Контроль выполнения |  | 29.10  29.10 |  |
| 17-18 | Элементы  материаловедения  (2 часа) | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | 2 | Комбинированный | Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей | **Иметь** представление: – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани.  **Уметь:** – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани | Опрос | Собрать коллекцию натуральных шерстяных и шелковых тканей | 5.11  5.11 |  |
| 19-20 | Элементы  машиноведения  (4 часа) | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани | 2 | Комбинированный | Правила ТБ работы  на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани | **Знать** назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.  Уметь подбирать иглы  и нити в зависимости  от вида ткани | Опрос | Повторить правила ТБ работы на швейной машине. | 12.11  12.11 |  |
| 21-22 |  | Уход за швейной машиной. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной | **Знать:** – причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки); – правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода за швейной машиной | Опрос.  Контроль за действиями | Регулировки машинной строчки на домашней машине | 19.11  19.11 |  |
| 23-24 | конструирование и моделирование одежды  (24 часа) | Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежей | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования  к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок  и прибавки на свободу облегания | **Знать:** – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок  для юбок; – правила снятия мерок  и прибавки на свободу  облегания | Опрос. Контроль за действиями | Проверить правильность снятых мерок | 26.11  26.11 |  |
| 25-26 |  | Построение чертежа конической и клиньевой основы юбки в масштабе  1 : 4 | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Выбор количества клиньев в клиньевой или модели конической юбки. Последовательность построения чертежа основы юбки | **Иметь** представление: – об условных графических изображениях деталей  и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки | Контроль качества | Построение чертежа юбки в натуральную величину.  Выбор фасона юбки. | 3.12  3.12 |  |
| 27-28 |  | Моделирование юбки выбранного фасона Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры  и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою | **Иметь** представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. **Знать** способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. **Уметь** ими пользоваться | Контроль за действиями | Моделирование юбки выбранного фасона  Подготовить ткань, отделку | 10.12  10.12 |  |
| 29-30 |  | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология  их выполнения | 2 | Комбинированный Практическая работа | Назначение и конструкция соединительных швов: настрочного с открытым срезом,настрочного с одним закрытым срезом, шва в стык, накладного с двумя закрытыми срезами, их условные графические обозначения и технология выполнения | **Знать** назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов.  **Уметь** их выполнять | Контроль качества | Практическая работа | 17.12  17.12 |  |
| 31-32 |  | Технология выполнения отдельных операций при изготовлении юбок. | 2 | Комбинированный | Правила работы с информацией и технической документацией. Правила выполнения технологических операций: обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки пришивания пуговиц, обметывания швов, застрачивание резинки. Знакомство с новыми материалами и технологиями. | **Знать**правила выполнения технологических операций.  **Уметь** их выполнять | Контроль качества | Практическая работа | 24.12  24.12 |  |
| 33-34 |  | Раскрой ткани. Раскладка выкройки  на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани с учетом припуска на шов. | 2 | Практическая работа | Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, направление долевой нити, лицевой и изнаночной стороны Экономичная раскладка выкройки на ткани с учетом припуска на шов. Правила раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани | **Знать правила** раскладки деталей на ткани.  **Уметь** экономно расходовать ткань | Контроль за действиями | Раскрой юбки на ткани | 14.01  14.01 |  |
| 35-36 |  | Подготовка деталей кроя к обработке Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 2 | Практическая работа | Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | **Знать и уметь** применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек | Контроль за действиями | Практическая работа | 21.01  21.01 |  |
| 37-38 |  | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя Подготовка юбки  к примерке. | 2 | Практическая работа | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | **Уметь** сметывать  детали кроя | Контроль качества | Практическая работа | 28.01  28.01 |  |
| 39-40 |  | Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов, выравнивание низа изделия. | **Знать и уметь** применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов | Контроль за действиями | Практическая работа | 04.02  04.02 |  |
| 41-42 |  | Стачивание деталей юбки. Обработка верхнего  и нижнего срезов юбки | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку. | **Уметь** стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки, застежку  **Знать и уметь** применять способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки | Контроль качества | Практическая работа | 11.02  11.02 |  |
| 43-44 |  | Художественная отделка юбки | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Художественная отделка юбки в соответствии с моделью. Виды отделок. | **Уметь**украсить свое изделие | Контроль качества | Практическая работа | 18.02  18.02 |  |
| 45-46 |  | Окончательная отделка юбки. | 2 | Комбинированный | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества | **Знать:** – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО | Контроль качества | Практическая работа | 25.02  25.02 |  |
| 47-48 | Рукоделие  (8 часов) | Отделка изделий вышивкой. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном костюме. | 2 | Комбинированный | Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка одежды вышивкой. Вышитые и плетеные пояса, кошели, рушники. Виды декоративно-прикладного искусства. | **Знать** Виды декоративно-прикладного искусства. | Опрос | Обдумать и выбрать идеи будущего проекта | 03.03  03.03 |  |
| 49-50 |  | Построение узоров в вышивке Инструменты и материалы. | 2 | Комбинированный | Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт).Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. | **Знать:**виды декоративно-прикладного искусства;  – материалы и инструменты для вышивания;  – свойства цвета и элементы построения вышивки | Опрос | Подготовить инструменты и материалы. | 10.03  10.03 |  |
| 51-52 |  | Вышивка в технике счетных швов. Заправка ткани в пяльцы | 2 | Практическая работа | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения счетных швов (роспись, крест, набор, счетная гладь,косая стежка) | **Уметь**:  – выполнять счетные швы, закреплять ткань в пяльцы | Качество образца | Выполнить узор в технике счетных швов | 17.03  17.03 |  |
| 53-54 |  | Вышивка по рисованному контуру. | 2 | Практическая работа | Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие) | **Уметь**: – выполнять свободную вышивку по рисованному контуру гладью. | Качество образца | Выполнение узора в технике гладь. | 24.03  24.03 |  |
| 55-56 | уход за одеждой  (*2 часа*) | Современные средства ухода и защиты одежды. Ремонт одежды. | 2 | Комбинированный | Современные средства ухода и защиты одежды. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой. | **Знать** средства ухода  и защиты одежды  **Уметь**подшивать брюки | Опрос | Произвести мелкий ремонт одежды. | 07.04  07.04 |  |
| 57-58 | Гигиена девушки.  *(2 часа)* | Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Элементы прически. | 2 | Комбинированный  Практическая работа | Уход за волосами. Элементы прически. (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструменты по уходу за волосами. | **Знать** приемы выполнения причесок  **Уметь** подбирать прически, | Контроль за действиями | Подобрать народные рецепты по уходу за разными типами волос. | 14.04  14.04 |  |
| 59 |  | Защита проекта | 1 | Комбинированный | Критерии оценки работ | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  | 21.04  21.04 |  |
| 60-61 | Сельхоз. труд .  Весенний период. (9 *часов*) | Выращивание овощных и цветочно –декоративных культур. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно –декоративных культур. Севооборот. | 2 | Комбинированный Практическая работа | Планирование весенних работ на уоу.Составление перечня овощных и цветочно –декоративных культур. Технологии выращивания двулетних овощных культур Понятие о севообороте. | **Уметь**  Разрабатывать план размещения овощных и цветочно –декоративных культур. | Контроль качества | Составить схему севооборота | 28.04  28.04 |  |
| 62- |  | Многолетники. Правила ТБ при работе со средствами защиты растений. | 1 | Практическая работа | Способы размножения многолетних цветочно –декоративных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями, правила ТБ при работе с ними. | **Знать** способы размножения растений, средства для защиты растений, правила ТБ  **Уметь**применять знания на практике | Контроль за качеством выполняемых работ |  | 5.05  5.05 |  |
| 63-64 |  | Подготовка почвы, внесение удобрений, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений. Виды размножений. | 2 | Комбинированный  Практическая работа | Выбор способа обработки почвы.  Внесение компоста. ТБ при работе с удобрениями.  Посадка семенников двулетних растений, корнеклубней георгина, черенкование флокса, размножение луковицами. | **Знать**  ТБ при работе с удобрениями  **Уметь**  Провести посадку различных растений характерными для них способом размножения. | Контроль за качеством выполняемых работ |  |  |  |
| 65-66 |  | Выращивание плодовых и ягодных культур. Размножение молодых кустарников. Минеральные удобрения. Правила ТБ при работе с удобрениями. Болезни и вредители. | 2 | Комбинированный  Практическая работа | Технология размножение молодых кустарников черенками и отводками. Болезни и вредители ягодных кустарников, способы борьбы с ними. Минеральные удобрения и правила их внесения. | **Уметь:**  -удобрить почву, получить отводки для размножения кустарника. | Контроль за качеством выполняемых работ |  |  |  |
| 67-67 |  | Технология изготовления гербариев, заготовки для флористики | 2 | Практическая работа | Технология изготовления гербариев, Разработка плана по обеспечению школы наглядным материалом. | **Уметь**  Готовить растения к сушке и оформлять их в гербарий. | Контроль за качеством | Заготовка растительного материала.  Составление гербариев |  |  |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ

7 КЛАСС

Учащиеся должны знать:

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

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Общие сведения о плодово-ягодных культурах края, механизмах в растениеводстве.

Общие сведенья о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

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

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

Технологию приготовлению кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

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

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

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

Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

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

Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявлении и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Учащиеся должны уметь:

Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Выбирать культуры для выращивания, правильно собирать урожай и закладывать его на хранение.

Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.

Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.

Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.

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

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

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.

Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

**развернутый КАЛЕНДАРНО-тематический план по технологии**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока | Кол-во часов | | Тип урока | | Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности | | Планируемые результаты освоения материала | Вид  контроля,  измерители | | Дом.  задание | Дата  проведения | |
| 1-2 | Сельхоз. труд Осенний период  (8 часов) | Вводный урок Вводный инструктаж по охране труда  Выращивание плодово-ягодных культур. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников. | 2 | Практическая работа | | Виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников | | **Знать** виды и сорта ягодных и плодовых, технологию выращивания кустарников.  **Уметь** посадить кустарник | | Опрос Контроль качества | . | | 2.09  2.09 |  |
| 3-4 |  | Строение плодового дерева. Правила ТБ при работе с плодовыми деревьями. Уход за плодовыми деревьями, подготовка к зиме. | 2 | Практическая работа | | Уборка урожая плодовых деревьев. Подготовка к зиме: отчистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрения, защита штамбов от вредителей. | | **Знать** правила ТБ.  **Уметь** убрать урожай,  Подготовить плодовые деревья к зиме. | | Опрос Контроль качества |  | | 9.09  9.09 |  |
| 5-6 |  | Применение техники в растениеводстве. Машины и механизмы, применяемые в растениеводстве: назначение и эксплуатация мотоблоков и мини-тракторов. Экскурсия на с/х производство. | 2 | Комбинированный Практическая работа | | Машины и механизмы, применяемые в растениеводстве: назначение и эксплуатация мотоблоков и мини-тракторов. Профессии, связанные с механизацией технических процессов в растениеводстве. | | **Иметь** представление о применении техники в растениеводстве. | | Опрос | Реферат на тему: «Применение техники в растениеводстве» | | 16.09  16.09 |  |
| 7-8 |  | Выращивание овощных и цветочно –декоративных культур. | 2 | Практическая работа | | Уборка и учет урожая овощных культур. Подготовка урожая к хранению. | | **Уметь** подготовить их к зиме.  **Знать** Правила ТБ при работе в овощехранилищах**.** | | Контроль качества |  | | 23.09  23.09 |  |
| 9-10 | кулинария:  (8 часов) | Физиология питания. Блюда из рыбы. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы | 2 | Комбинированный | | Экология окружающей среды. Правила санитарии, гигиены безопасной работы. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности блюд и требования к качеству готовых блюд. | | **Знать:** санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности блюд и требования к качеству готовых блюд.  **Уметь** сервировать стол к обеду. | | Опрос | Повторить правила санитарии и гигиены | | 7.10  7.10 |  |
| 11-12 |  | Признаки доброкачественности рыбы Технология приготовления выбранного рыбного блюда(котлеты, рыбный салат) | 2 | Комбинированный | | Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов, использование растительных масел и кулинарных жиров. Технология приготовления блюд из котлетной массы. | | **Знать:**– признаки свежести рыбы;– технология приготовления блюд из котлетной массы. | | Контроль выполнения | Собрать семейные рецепты рыбных блюд | | 14.10  14.10 |  |
| 13-14 |  | Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления | 2 | Комбинированный  Практическая работа | | Виды кисломолочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. особенности их приготовления. Технология приготовления кефира, творога, простокваши в домашних условиях. Технология приготовления блюд из творога. | | **Знать:**– о значении и ценности для человека кисломолочных продуктов;– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд творога  **Уметь** применять эти знания на практике | | Контроль выполнения | Творожные рецепты. Продукты для пресного теста. | | 21.10  21.10 |  |
| 15-16 |  | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников | 2 | Комбинированный Практическая работа | | Виды теста. Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки. Технология приготовления блюд из пресного теста. Способы защипки краев. Правила варки изделий из пресного теста. Прием гостей и правила поведения за столом. | | **Знать:**  – состав теста и способ его приготовления;  – правила варки изделий из пресного теста.  **Уметь** применять эти знания на практике | | Тестирование | Сбор коллекции кулинарных рецептов: начинки для пельменей и вареников | | 28.10  28.10 |  |
| 17-18 | Элементы Материаловедения (2 часа) | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях. | 2 | Комбинированный | | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей. | | **Иметь** представление:  - о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  - областях их применения.  **Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей. | | Опрос | Собрать коллекцию тканей из искусственных волокон. | | 11.11  11.11 |  |
| 19-20 | Элементы машиноведения (4 часа) | Двухниточный машинный стежок и принцип получения. | 2 | Комбинированный | | Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани универсальной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Закрепление строчки обратным машинным ходом. | | **Иметь** представление о принципе образования двухниточного машинного стежка.  **Знать** устройство челнока;  **Уметь** ставить закрепки. | | Опрос |  | | 18.11  18.11 |  |
| 21-22 |  | Применение зигзагообразной строчки | 2 | Комбинированный  Практическая работа | | Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве в подгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. | | **Знать** принцип получения простой и зигзагообразной строчки  **Уметь** обметывать петли и срезы в швах. | | Контроль за действиями | Повторить правила ТБ при работе на швейной машине | | 25.12  25.12 |  |
| 23-24 | Конструирование и моделирование  плечевого изделия  (26 часов) | Виды женского легкого платья и бельевых изделий. | 2 | Комбинированный | | Виды женского легкого платья Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых при их изготовлении. Гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым изделиям. | | **Иметь** представление о видах женского легкого платья | | Опрос, | Выбрать  фасон изделия  . Подготовить чертежные инструменты и миллиметровую бумагу. | | 02.12  02.12 |  |
| 25-26 |  | Снятие мерок для плечевого изделия. | 2 | Комбинированный | | Правила снятия мерок для плечевого изделия.  Прибавки на свободу облегания учитываемые при построении чертежа. | | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок. | | Контроль за действиями | 16 | | 09.12  09.12 |  |
| 27-28 |  | Построение основы чертежа ночной сорочки. | 2 | Комбинированный | | Последовательность построения основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Формулы необходимые для расчета конструкции ночной сорочки | | **Знать и уметь применять**последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия и необходимые формулы | | Контроль за действиями | Построение выкройки в натуральную величину. | | 16.12  16.12 |  |
| 29-30 |  | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона, подготовка выкройки  к раскрою | 2 | Комбинированный | | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины , формы рукава, длинны изделия. Определение расхода ткани. | | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.  Уметь их применять | | Контроль за действиями | Подобрать отделку для изделия, подготовить и принести ткань для раскроя изделия. | | 23.12  23.12 |  |
| 31-32 |  | Стачные и краевые швы. | 2 | Комбинированный. Практическая работа | | Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой).Конструкция швов, их условные и графические обозначения. | | **Знать** Назначение швов  **уметь** применять швы на практике | | Контроль за действиями | Выполнить контрольные образцы швов. | | 20.01  20.01 |  |
| 33-34 |  | Технология выполнения отдельных операций изготовления плечевого изделия. | 2 | Комбинированный. Практическая работа | | Значение технологической и трудовой дисциплины в современном производстве. Правила выполнения технологических операций: обработка проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработка застежки планкой, обработка плечевых срезов тесьмой | | **Знать** правила выполнения технологических операций  **Уметь** применять их на практике | | Контроль за действиями | Практическая работа. | | 27.01  27.01 |  |
| 35-36 |  | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.  Раскладка выкройки,  обмеловка и раскрой ткани | 2 | Комбинированный. Практическая работа | | Правила подготовки  к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. С учетом припусков на швы Определение лицевой и изнаночной стороны, долевой нити, декатировка, выявление дефектов. Обмеловка. Выкраивание подкройной обтачки. | | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь** выполнять эти правила | | Контроль за действиями | Раскрой модели. | | 03.02  03.02 |  |
| 37-38 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных  и контрольных точек  и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | 2 | Комбинированный | | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | | Контроль за действиями | Практическая работа | | 10.02  10.02 |  |
| 39-40 |  | Подготовка платья к примерке | 2 | Практическая работа | | Правила сметывания деталей кроя Подготовка к примерке: скалывание складок, скалывание и сметывание вытачек, соединение деталей кроя. | | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | | Контроль качества | Практическая работа | | 17.02  17.02 |  |
| 41-42 |  | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | Практическая работа | | Правила проведения примерки. Дефекты  и способы их устранения. Выравнивание низа. Подгонка изделия по фигуре. | | **Знать** правила проведения примерки.  **Уметь** выявлять и устранять дефекты | | Контроль за действиями |  | | 24.02  24.02 |  |
| 43-44 |  | Стачивание деталей. Обработка выреза горловины обтачной | 2 | Практическая работа | | Технология обработки выреза горловины обтачной. Обработка срезов рукавов и низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом , косой обтачкой или тесьмой. | | **Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой | | Контроль качества | Практическая работа | | 17.02  17.02 |  |
| 45-46 |  | Художественная отделка платья | 2 | Практическая работа | | Отделка изделия в соответствии с моделью. | | **Уметь** оформить свое изделие. | | Контроль качества | Практическая работа | | 2.03  2.03 |  |
| 47-48 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия | 2 | Комбинированный | | Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества. Удаление стежков временного назначения. | | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | | Контроль за действиями | Практическая работа | | 9.03  9.03 |  |
| 49-50 | Рукоделие. Вязание крючком.  (10 часов) | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы | 2 | Комбинированный | | Краткие сведения  из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,  в современной моде. Инструменты и материалы | | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде. | | Опрос  и проверка схем | Подготовить  инструменты  и материалы,  и схемы | | 16.03  16.03 |  |
| 51-52 |  | Приемы вязания крючком. Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком | 2 | Комбинированный | | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Правильное положение рук. Способы провязывания петель.(столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик) | | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  **–** использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком | | Проверка качества | Практическая работа | | 23.03  23.03 |  |
| 53-54 |  | Вязание образцов различных узоров. | 2 | Практическая работа | | Работа с журналами мод. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. | | **Знать и уметь** использовать различные способы провязывания петель  **Знать,** что такое раппорт узора и как он записывается. **Уметь** читать схемы | | Качество образца | Практическая работа | | 06.04.  06.04. |  |
| 55-56 |  | Вязание крючком образцов Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 | Практическая работа | | Техника выполнения различных петель  и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком | | **Уметь:**  **–** читать схемы;  – выполнять различные петли | | Качество образца | Изготовление образцов шарфика и шапочки в уменьшенном масштабе | | 13.04  13.04 |  |
| 57-58 |  | Защита творческого проекта. | 2 | Комбинированный | | Критерии оценки работ. Защита проекта. | | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | | Защита проекта |  | | 20.04  20.04 |  |
| 59-60 | Весенний период  (10 часов) | Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Выбор культур для выращивания рассадным способом | 2 | Практическая работа Комбинированный | | Технологии рассадного способа выращивания растений. Оборудование для выращивания рассады. Выбор культур для выращивания, подготовка и посев семян | | **Иметь представление:**технологии рассадного способа выращивания  **Уметь** подготовить и посеять семена | | Контроль качества |  | | 27.04  27.04 |  |
| 61-62 |  | Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Уход за семенами. | 2 | Практическая работа | | Уход за семенами, пикировка, подкормка | | **Уметь** ухаживать за рассадой | | Контроль качества |  | | 4.05  4.05 |  |
| 63-64 |  | Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Рассадка овощей в теплицу и открытый грунт | 2 | Практическая работа | | Высадка рассады овощей под пленочное укрытии, в теплицу. Высадка рассады цветочно-декоративных культур в открытый грунт | | **Уметь** высадить растения в грунт и теплицу | | Контроль качества |  | | 11.05  11.05 |  |
| 65-66 |  | Выращивание декоративных деревьев и кустарников. Декоративное садоводство. Охрана редких дикорастущих растений. Профессии связанные с выращиванием декоративных растений. | 2 | Практическая работа Комбинированный | | Декоративное садоводство- направление растеневодства. Биологические особенности и технологи выращивания декоративных деревьев и кустарников. Правила ТБ в садоводстве. | | **Иметь представление:** о декоративном садоводстве  особенности и технологи выращивания декоративных деревьев и кустарников  **Знать** правила ТБ в садоводстве. | | Опрос |  | | 18.05  18.05 |  |
| 67-68 |  | Традиционные декоративные культуры региона. Плана высадки декоративных культур на уоу. | 2 | Практическая работа Комбинированный | | Традиционные декоративные культуры региона. Составление плана высадки декоративных культур на уоу. Подготовка посадочного материала, и посадка кустарников. | | **Уметь** подготовить посадочный материал  Высадить кустарники и декоративные растения согласно плану участка | | Контроль качества | Составить план своего участка | | 25.05  25.05 |  |