

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Школа № 156 Орджоникидзевского района  
городского округа город Уфа Республики Башкортостан

«Согласовано»  
Руководитель ШМО  
Файзрахманов  
Протокол № 1 от  
«31» августа 2020 г.

«Согласовано»  
Замдиректора по УВР  
Г.Н. Тойкеева  
«31» августа 2020 г.

«Утверждено»  
Директор школы  
К.М. Хелепов  
Приказ № 60 от 31.08.2020



**ООП Основное общее образование**

Рабочая программа

Предметная область: Образовательный курс

Предмет: Технология 7 кл (70ч)  
8 кл (35ч)

**7 – 8 класс**

Составитель: учитель Восмеев квалификационной категории

Файзрахманова Римма Файзрахмановна

Фамилия, имя, отчество полностью

2020-2021 учебный год

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития:**

#### **Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

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

• *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

## **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

### **Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

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

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

#### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения:**

##### **Выпускник научится:**

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**5 класс** по завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс** по завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс** по завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;

- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс** по завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
  - объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
  - разъясняет функции модели и принципы моделирования,
  - создаёт модель, адекватную практической задаче,
  - отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
  - составляет рацион питания, адекватный ситуации,
  - планирует продвижение продукта,
  - регламентирует заданный процесс в заданной форме,
  - проводит оценку и испытание полученного продукта,
  - описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
  - получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
  - получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
  - получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
  - получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
  - получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
  - получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
  - получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
  - получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
  - получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

## **Содержание программы 5 класс**

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

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

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

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

### **Раздел «Электротехника» (2 ч)**

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

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

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

### **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта



чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

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

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

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

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

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

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

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

#### **Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

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

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

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

### **Тема 2. Швейная машина (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

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

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

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

### **Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)**

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

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

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

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

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **Содержание программы 6 класс**

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

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

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

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

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

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светлюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

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

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

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

### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

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

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

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

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

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

### **Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных

супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

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

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

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

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила

безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

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

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

### **Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

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

### **Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

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

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из

текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **Содержание программы 7 класс**

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

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на столы, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

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

#### **Тема 2. Гигиена жилища (2 ч)**

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

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

### **Раздел «Электротехника» (2 ч)**

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

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

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

### **Раздел «Кулинария» (10ч)**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

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



блюдов. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

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

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

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

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

### **Тема 3. Виды теста и выпечки (2 ч)**

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

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

### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 ч)**

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

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

### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

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

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

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (14 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

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

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

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

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

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

## **Тема 2. Вышивание (6 ч)**

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

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

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

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

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

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

## **Содержание программы 8 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

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

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

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

#### **Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)**

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

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

### **Раздел «Электротехника» (12 ч)**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и

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

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

### **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)**

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

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

## **Раздел «Семейная экономика» (6 ч)**

### **Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.

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

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

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

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

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

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

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

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

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

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

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

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов

решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

#### Учебно - тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Вводное занятие	2	2	-
2	Технология домашнего хозяйства Тема 1 «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» Тема 2 «Гигиена жилища»	4	3 1 1	1 - 1
3	Электротехника Тема 1 «Бытовые электроприборы»	2	1 1	1 1
4	Кулинария Тема 1 «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» Тема 2 «Изделия из жидкого теста» Тема 3 «Виды теста и выпечки» Тема 4 «Сладости, десерты, напитки» Тема 5 «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	10	5 1 1 1 1 1	5 1 1 1 1 1
5	Создание изделий из текстильных материалов Тема 1 «Свойства текстильных материалов» Тема 2 «Конструирование швейных изделий» Тема 3 «Швейная машина»	22	8 1 1	14 1 1

	Тема 4 «Технология изготовления швейных изделий»  Тема 5 «Моделирование швейных изделий»		1 4  1	1 10  1
6	Художественные ремесла  Тема 1 «Ручная роспись тканей»  Тема 2 «Вышивание»	10	4  1  3	6  1  5
7	Технология творческой и опытнической деятельности  Тема 1 «Исследовательская и созидательная деятельность»  Варианты творческих проектов:  «Умный дом»  «Комплект светильников для моей комнаты»  «Праздничный сладкий стол»  «Сладкоежки»  «Праздничный наряд»  «Подарок своими руками»	20	14	6
	Итого:	70	38	32

Учебно - тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Вводное занятие	1	1	-
2	Семейная экономика  Тема 1 «Бюджет семьи»	6	2	4

3	Технология домашнего хозяйства Тема 1 «Экология жилища» Тема 2 «Водоснабжение и канализация в дома»	4	4 2 2	- - -
4	Электротехника Тема 1 «Бытовые электроприборы» Тема 2 «Электромонтажные и сборочные технологии» Тема 3 «Электротехнические устройства с элементами автоматики»	12 6 4 2	9 5 3 1	3 1 1 1
5	Современное производство и профессиональное самоопределение Тема 1 «Сферы производства и разделения труда» Тема 2 «Профессиональное образование и профессиональная карьера»	4 2 2	4 2 2	-
6	Технология творческой и опытнической деятельности Тема 1 «Исследовательская и созидательная деятельность» Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет» «Бизнес-план семейного предприятия» «Дом будущего» «Мой профессиональный выбор»	20	8	
	Итого:	35	28	7



**Календарно – тематическое планирование по технологии**  
**7 класс (девочки)**  
**70 часов в год (2 часа в неделю)**

№ урока	Тема урока	Часы учебного времени	Плановые сроки прохождения	
			План.	Факт.
1.	Вводное занятие	1	02.09-04.09	
2.	Безопасные условия труда в учебных мастерских.	1	02.09-04.09	
Раздел «Технология домашнего хозяйства» 4ч				
3.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции.	1	07.09-11.09	
4.	Выполнение электронной презентации «освещение жилого дома».	1	07.09-11.09	
5.	Гигиена жилища.	1	14.09-18.09	
6.	Практическая работа № 1: План генеральной уборки.	1	14.09-18.09	
Раздел «Электротехника» 2ч				
7.	Бытовые электроприборы.	1	21.09-25.09	
8.	Практическая работа № 2: Расчеты затрат семьи на приобретение бытовых электроприборов.	1	21.09-25.09	
Раздел «Кулинария» 10ч				
9.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	28.09-02.10	
10.	Практическая работа № 3: Технология приготовления блюд из молочных продуктов.	1	28.09-02.10	
11.	Мучные изделия.	1	05.10-09.10	
12.	Практическая работа № 4: Технология приготовления блюд из жидкого теста.	1	05.10-09.10	
13.	Виды теста и выпечки.	1	12.10-16.10	
14.	Практическая работа №5: Технология приготовления блюд из теста.	1	12.10-16.10	
15.	Сладости, десерты, напитки.	1	19.10-23.10	
16.	Практическая работа № 6: Технология приготовления сладких блюд, десертов,	1	19.10-23.10	

	напитков.			
17.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	05.11-06.11	
18.	Практическая работа №7: Разработка пригласительного билета на праздник.	1	05.11-06.11	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22ч				
	Тема «Свойства текстильных материалов.	2		
19.	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	1	09.11-13.11	
20.	Практическая работа №8: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1	09.11-13.11	
	Тема «Конструирование швейных изделий».	2		
21.	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок.	1	16.11-20.11	
22.	Практическая работа №9: Расчет и построение чертежа прямой юбки.	1	16.11-20.11	
	Тема «Моделирование швейных изделий»	2		
23.	Моделирование поясной одежды.	1	23.11-27.11	
24.	Практическая работа № 10: Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.	1	23.11-27.11	
	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	14		
25.	Практическая работа № 11: Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.	1	30.11-04.12	
26.	Практическая работа № 12: Раскрой поясного изделия и дублирование детали пояса.	1	30.11-04.12	
27.	Технология ручных работ	1	07.12-11.12	
28.	Практическая работа № 13: Изготовление образцов ручных швов.	1	07.12-11.12	
	Тема «Швейная машина»	2		
29.	Технология машинных швов.	1	14.12-18.12	
30.	Практическая работа № 14: Изготовление образцов машинных швов.	1	14.12-18.12	
31.	Подготовка и проведение	1	21.12-25.12	

	примерки поясного изделия.			
32.	Практическая работа №15: Примерка изделия и уточнение после примерки.	1	21.12-25.12	
33.	Технология обработки среднего шва юбки застежкой – молния.	1	28.12-30.12	
34.	Практическая работа № 16: Обработка среднего шва юбки застежкой – молния. Инструктаж по ТБ.	1	28.12-30.12	
35.	Технология обработки вытачек.	1	14.01-22.01	
36.	Практическая работа № 17: Обработка вытачек.	1	14.01-22.01	
37.	Технология обработки боковых швов.	1	25.01-29.01	
38.	Практическая работа № 18: Обработка боковых швов.	1	25.01-29.01	
39.	Технология обработки пояса и соединение пояса с изделием.	1	01.02-05.02	
40.	Практическая работа № 19: Обработка пояса и соединение пояса с изделием.	1	01.02-05.02	
41.	Технология обработки нижнего среза юбки и окончательная обработка изделия.	1	08.02-12.02	
42.	Практическая работа №20: Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка юбки.	1	08.02-12.02	
Раздел «Художественные ремесла» 10 ч				
	Тема «Ручная роспись тканей»	2		
43.	Технология выполнения росписи в технике холодного батика.	1	15.02-19.02	
44.	Практическая работа № 21: Выполнение росписи ткани в технике холодного батика.	1	15.02-19.02	
	Тема «Вышивание изделий	2		
45.	Технология отделки швейных изделий вышивкой.	1	22.02-26.02	
46.	Практическая работа № 22: Выполнение образцов вышивальных швов.	1	22.02-26.02	
	Тема « Вышивание лентами»	4		
47.	Вышивание лентами.	1	01.03-05.03	
48.	Практическая работа № 23: Выполнение образцов вышивки лентами.	1	01.03-05.03	

49.	Вышивание лентами.	1	08.03-12.03	
50.	Практическая работа № 24: Изготовление панно вышивкой лентами.	1	08.03-12.03	
51.	Практическая работа №25: Изготовление панно вышивкой лентами	1	15.03-19.03	
52.	Практическая работа №26: Изготовление панно вышивкой лентами.	1	15.03-19.03	
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» 20ч				
53.	Исследовательская и созидательная деятельность.	1	22.03-26.03	
54.	Выбор темы проекта.	1	22.03-26.03	
55.	Подбор материалов для изготовления проектного изделия.	1	05.04-09.04	
56.	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1	05.04-09.04	
57.	Расчет затратных материалов для проекта.	1	12.04-16.04	
58.	Этапы изготовления проектного изделия.	1	12.04-16.04	
59.	Практическая работа № 27: Изготовление проектного изделия.	1	19.04-23.04	
60.	Практическая работа № 28: Изготовление проектного изделия.	1	19.04-23.04	
61.	Практическая работа № 29: Изготовление проектного изделия.	1	26.04-30.04	
62.	Практическая работа № 30: Изготовление проектного изделия.	1	26.04-30.04	
63.	Практическая работа № 31: Изготовление проектного изделия.	1	03.05-07.05	
64.	Практическая работа № 32: Изготовление проектного изделия.	1	03.05-07.05	
65.	Подготовка электронного портфолио проекта	1	10.05-14.05	
66.	Подготовка электронного портфолио проекта.	1	10.05-14.05	
67.	Оформление проектного материала.	1	17.05-21.05	

68.	Оформление проектного материала	1	17.05-21.05	
69	Защита проекта	1	24.05-31.05	
70	Защита проекта.	1	24.05-31.05	
	ИТОГО	70		
	Практических работ	32		
	Контрольные работы	2		

**Календарно-тематическое планирование по технологии**  
**8 класс (девочки)**  
**35 часов в год (1 час в неделю)**

№ урока	Тема урока	Часы учебного времени	Плановые сроки прохождения	
			План.	Факт.
1.	Вводное занятие. Безопасные условия труда.	1	01.09-04.09	
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)				
Тема «Бюджет семьи»		6		
2.	Потребности семьи. Практическая работа №1: Исследование потребительских свойств товара.	1	07.09-11.09	
3.	Технология построения семейного бюджета.	1	14.09-18.09	
4.	Составляющие семейного бюджета. Доходы и расходы.	1	21.09-25.09	
5.	Накопления и сбережения семьи. Практическая работа №2: Исследование составляющих бюджета семьи.	1	28.09-02.10	
6.	Технология покупок. Способы защиты прав потребителей. Практическая работа №3: Исследование сертификата соответствия штрихового кода.	1	05.10-09.10	
7.	Технология ведения бизнеса. Практическая работа №4: Планирование индивидуальной трудовой деятельности.	1	12.10-16.10	
Раздел «Технология домашнего хозяйства» 4 ч				
Тема «Экология жилища»		4		
8.	Экология жилища. Естественная вентиляция в помещении, современные системы фильтрации воды.	1	19.10-23.10	
9.	Инженерные коммуникации в доме.	1	05.11-06.11	
10.	Водоснабжение в доме. Состав водопровода.	1	09.11-13.11	
11.	Канализация в доме.	1	16.11-20.11	

Раздел «Электротехника» (12 ч)			
Тема «Бытовые электроприборы»		6	
12.	Бытовые электроприборы. Принцип действия, правила эксплуатации.	1	23.11-27.11
13.	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.	1	30.12-04.12
14.	Устройство и принцип действия электрического фена и стиральной машины-автомат.	1	07.12-11.12
15.	Электронные приборы, их безопасная эксплуатация.	1	14.12-18.12
16.	Практическая работа №5: «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети»	1	21.12-25.12
17.	Способы защиты электронных приборов от скачков напряжения.	1	28.12-30.12
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»		4	
18.	Электрический ток, напряжение, сопротивление. Инструктаж по ТБ.	1	14.01-22.01
19.	Виды источников тока, графическое изображение на схемах.	1	25.01-29.01
20.	Практическая работа №6: «Чтение и сборка простой электрической схемы.»	1	01.02-05.02
21.	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	1	08.02-12.02
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»		2	
22.	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	1	15.02-19.02
23.	Практическая работа №7: «Расход и стоимость электроэнергии за месяц»	1	22.02-26.02
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)			
Тема «Сферы производства и разделение труда»		2	
24.	Сферы и отрасли современного производства	1	01.03-05.03
25.	Виды профессий, специальности, квалификация и компетентность.	1	08.03-12.03
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»		2	
26.	Профессиональное образование и	1	15.03-19.03

	профессиональная карьера			
27.	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности	1	22.03-26.03	
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»		8		
28.	Исследовательская и созидательная деятельность. Выбор и обоснование темы проекта.	1	05.04-09.04	
29.	Планирование и организация проекта.	1	12.04-16.04	
30.	Подбор информации по проблеме, формирование базы данных	1	19.04-23.04	
31.	Определение затрат для реализации проекта	1	26.04-30.04	
32.	Этапы изготовления проекта.	1	03.05-07.05	
33.	Выполнение проекта.	1	10.05-15.05	
34.	Оформление материалов проекта.	1	17.05-22.05	
35.	Защита проекта	1	24.05-31.05	
	Итого	35		
	Практических работ	7		



## Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы:

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

Письменный контроль предполагает:

- Тесты
- Проверочные работы

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

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

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов.

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

### Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

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

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

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

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

### Нормы оценки практической работы

#### Организация труда

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

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

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

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

#### Приемы труда

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

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

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

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

**Качество изделия (работы)**

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

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

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

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

**Контрольно – измерительные материалы  
Технология 7 – 8 класс (Девочки)  
Пояснительная записка**

Проверочные тесты составлены в соответствии с требованиями программы ФГОС, и разработаны на основе содержания тем, изложенных в учебнике «Технология» 7 класс издательского центра «Вентана-Граф», выпуск 2020г. Авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. «Технология 8 класс» издательского центра «Вентана-Граф», выпуск 2020г. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров.

**Входящая проверочная работа для обучающихся 7 классов  
по технологии. Тестирование (девочки).**

*Ответ на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:*

**1. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

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

**2. Вермишель перед варкой:**

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

**3. Речная рыба:**

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

**4. В ассортимент первых блюд входят:**

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

**5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**

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

**6. Волокна животного происхождения получают из:**

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

**7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**

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

**8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**

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

**9. К волокнам животного происхождения относятся:**

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

**10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

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

**11. Лицевая сторона ткани имеет:**

- а) длинный ворс
- б) яркий рисунок
- в) бледный рисунок
- г) блестящую поверхность

**12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

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

**13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

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

**14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

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

**15. Продолжи высказывания:**

Долевая нить при растяжении .....

Гигроскопичность ткани это .....

Из рыбы можно приготовить .....

Обед может состоять из .....

Фруктовый салат заправляют .....

Салатными заправками являются .....

**21. Выполните эскиз ночной сорочки.**

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

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

**Ключ к входному тесту по технологии 7 класс (девочки)**

1. а,в,е
2. в
3. а,в,д
4. в,г
5. е,в,д,б,г,а
6. а
7. б,в
8. а,б
9. б
10. а,г
11. б,г
12. б,г
13. а,в,е
14. Ст – полуобхват талии  
Дизд – длина изделия  
Дрку – длина рукава  
Оп – окружность плеча  
Дтс – длина талии по спинке  
Сб – полуобхват бедер  
Шс – ширина спинки
15. не тянется
16. пропускает влагу
17. уха, котлеты
18. первого, второго и третьего
19. йогуртом
20. майонез, сметана, растительное масло
21. ....
22. 5 3 2 4 1 6

**Промежуточная проверочная работа для обучающихся 7 классов  
по технологии. Тестирование (девочки) Вариант №1**

**1. Макроэлемент кальций влияет на организм человека:**

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

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

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

**3. Свежесть рыбы определяют по:**

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

**4. Манную крупу изготавливают из:**

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

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

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

**6. «Декатирование» - это**

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

**7. Дополни предложение:**

Свойство ткани, характеризующееся степенью осыпания нитей по срезам –это \_\_\_\_\_.

**8. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:**

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

**9. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

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

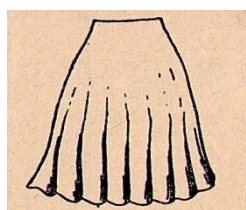
**10. На платформе швейной машины не находится:**

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

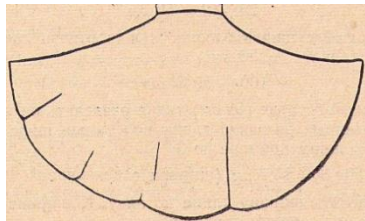
**11. Закончи предложение:**

Вытачку в юбке стачивают от: \_\_\_\_\_

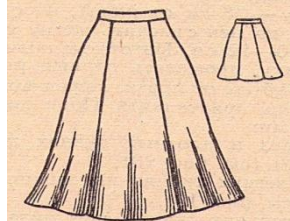
**12. Укажите, какая из представленных юбок – юбка с клиньями.**



а



б



в

**13. Направление долевой нити учитывают:**

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

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

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

И - обвести детали по контуру;  
К – определить направление долевой нити.  
Расположите свои ответы (буквы) по порядку

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

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

**16. Стачать – это:**

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

**17. К классическому стилю можно отнести:**

а) жакет  
б) куртка  
в) блуза с воланом  
г) джинсы

**18. Прием размещения комнатных растений в квартире:**

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

**19. Рисунок вышивки на ткань переводят с помощью:**

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

**20. Что может служить отделкой для юбки?**

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

### **Промежуточная проверочная работа для обучающихся 7 классов по технологии. Тестирование (девочки) Вариант №2**

Проверочная работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Сеница Н.В., Симоненко В.Д.  
Были изучены следующие темы:

**Интерьер жилого дома. В которую входят:**

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

**Кулинария. В которую входят:**

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

#### **Критерии оценок**

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

#### **Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1. Интерьер - это...**

А. внутренний вид помещения;

- Б. внешний вид помещения;
- В. классический вид помещения.

**2. В современном интерьере размещают предметы:**

- А. живописи;
- Б. скульптуры;
- В. панно.

**1. К основным типам ламп относятся:**

- А. люминесцентные;
- Б. светодиодные;
- В. стеклянные;
- Г. лампы накаливания.

**4. Светильники делят на 2 типа освещения:**

- А. рассеянного;
- Б. конкретного;
- В. направленного.

**5. Различают три вида уборки:**

- А. ежедневная;
- Б. еженедельная;
- В. ежеквартальная;
- Г. сезонная.

**6. Молоко очень важный продукт. Оно содержит:**

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

**5. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...**

- А. стерилизованным;
- Б. пастеризованным.

**6. Изделия из жидкого теста называются:**

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

**9. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?**

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

**10. Цукаты – это...**

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

**Часть Б. Дополните ответы.**

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

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

**Правильные ответы**

**Часть А**

- 1 А.
- 2 А, Б, В.
- 3 А, Б, Г.
- 4 А, В.
- 5 А, Б, Г.
- 6 А, В, Г.



- 7 Б.
- 8Б, В.
- 9Б.
- 10А.

### **Часть Б**

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

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

### **Часть С**

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

## **Проверочная (итоговая) работа для обучающихся по технологии 7 классов по технологии Тестирование (девочки)**

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

Были изучены следующие темы:

### **Создание изделий из текстильных материалов. В которую входит:**

Текстильные материалы и их свойства.

#### **Бытовая швейная машина. В которую входит:**

Соединительные машинные швы.

#### **Конструирование поясного изделия – юбки. В которую входят:**

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

### **Критерии оценок**

1. 86% - 100% - «5»
2. 70% - 85% - «4»
3. 50% - 69% - «3»
4. 0% - 49% - «2»

### **Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

#### **1. Текстильные волокна делятся на группы:**

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

#### **К волокнам животного происхождения относятся:**

- А. шерсть;
- Б. ситец;
- В. шелк.

#### **1. К искусственным волокнам относятся:**

- А. вискоза; Б. ацетат;
- В. нейлон.

#### **2. Ткань - это переплетение нитей:**

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

3. **Стачивание – это:**  
А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;  
Б. соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;  
В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

1. **После выполнения машинной строчки концы нитей:**

- А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;  
Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками;  
В. закрепляют обратным ходом машины.

7. **При обработке нижнего среза изделия применяют швы:**

- А. стачной;  
Б. обтачной;  
В. вподгибку с закрытым срезом;  
Г. двойной;  
Д. вподгибку с открытым срезом.

1. **Расшифруйте условные обозначения:**

- Ст -  
Сб-  
Дст-  
Ди-

1. **Долевая нить при растяжении:**

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

2. **Что необходимо учитывать при раскрое изделия?**

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

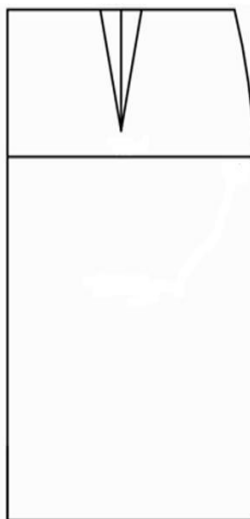
**Часть Б. Дополните ответы**

1. Конструирование – это...

2. Моделирование – это...

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

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



## Правильные ответы

### Часть А.

1. А, Б.
2. А, В.
3. А, Б.
4. А, Б.
5. А.
6. А.
7. В, Д.
8. Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхват бедер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.
9. Б.
10. А, Б, Г.

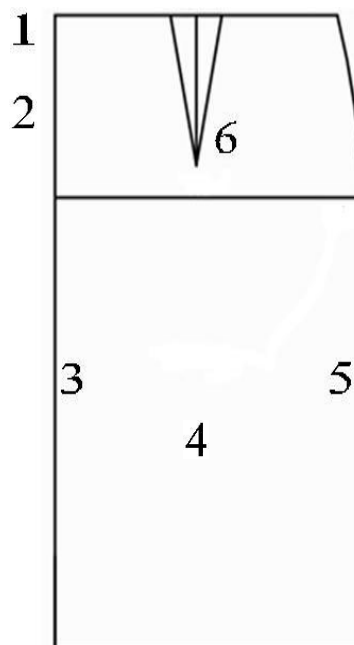
### Часть Б.

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

### Часть С.

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

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



Проверочные работы по технологии (девочки) для 8 класс

Входящая проверочная работа для обучающихся 7 классов  
по технологии. Тестирование (девочки).

Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»

Вариант № 1

1. Технология - это наука:

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

2. Совокупность всех средств, получаемых семьей:

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

3. Появление денег вызвано:

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

4. Швейные изделия отделяют вышивкой.

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

5. Изменение масштаба рисунка вышивки можно выполнить с помощью.

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

6. Для идеальной изнанки вышивки необходимо.

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

7. Для вышивания необходимы следующие материалы.

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

8. Установите соответствие.

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

9. Включать и выключать электроприборы можно только:

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

10. Люминесцентные лампы превосходят лампы накаливания по:

- а) экономичности;
- б) сроку службы;

- в) стоимости производства;
- г) удобству замены;
- д) способности сохранять низкую температуру поверхности.

**11. Украшение из ткани верхней части оконных проемов называется:**

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

**12. Сырьем для производства ткани из натуральных волокон служат:**

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

**13. К технологическим свойствам ткани относится:**

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

**14. Шерстяные волокна получают от:**

- а) овец; б) верблюдов; в) кенафа.

**15. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:**

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

**16. Назовите классы машинных швов:**

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

**17. При обработке нижнего среза изделия применяют швы:**

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

**18. Определите название шва:**



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

**19. Расшифруйте обозначения мерок**

- а) Ст; б) Сб; в) Ди; г) Сш.

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

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

**21. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

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

**22. Моделирование - это:**

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

**23. Напишите не менее четырех видов теста.**

**24. Название овощей входящих в группу корнеплодов:**

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

**25. В каком порядке подаются блюда на обед:**

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

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

## Вариант № 2

**1. Домашняя экономика это - \_\_\_\_\_**

**2. Если доходы превышают расходы, то бюджет считается:**

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

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

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

**4. Для перевода рисунка на ткань вам понадобится.**

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

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

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

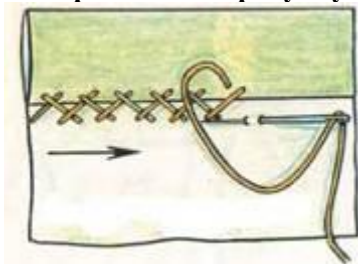
**6. Паспарту – это**

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

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

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

**8. Определите по рисунку вид ручного шва:**



Ответ: \_\_\_\_\_

**9. Какое напряжение считается безопасным для человека?**

- а) 127 В; б) 220 В; в) 36 В; г) 12 В.

**10. Потребитель электрической энергии оплачивает:**

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

**11. На выбор светильников в интерьере оказывают влияние:**

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

**12. Сырьем для производства синтетических волокон служат:**

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

**13. Шерсть, снятая с овец, называется:**

- а) мохер; б) руно; в) сукно.

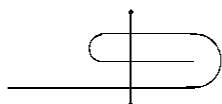
**14. К гигиеническим свойствам тканей относятся:**

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

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

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

**16. Определите название шва:**



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

**17. Причинами поломки иглы могут быть:**

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

**18. Прибавка – это:**

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

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

**19. Результаты измерений нужно разделить пополам при записи мерок:**

а) Ст; б) Вс; в) Сб; г) Дст;

**20. К швейным изделиям поясной группы относятся:**

а) юбка – брюки б) сарафан

в) платье г) шорты

д) комбинезон

**21. Какой вид памяти важен для модельера:**

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

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

а) выявление дефектов;

б) крахмаливание;

в) определение направления долевой нити;

г) определение лицевой стороны;

д) декатирование.

**23. Установи последовательность первичной обработки овощей:**

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

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_, 5 \_\_.

**24. Отметьте способы консервирования фруктов и ягод.**

а) мочение, б) копчение, в) маринование, г) квашение, д) стерилизация,

е) сушка, ж) соленье, з) консервирование с помощью сахара.

**25. Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_.**

**Ответы**  
**на тестовые задания по технологии**  
**Раздел «Культура дома и декоративно-прикладное творчество»**  
**8 класс**

№ вопроса	Вариант №1	№ вопроса	Вариант №2
1	г	1	
2	б	2	а
3	а	3	
4	б, в, г	4	а, б, д
5	а, б	5	б
6	б, в	6	а
7	а, б, г	7	б
8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а.	8	КОЗЛИК
9	б	9	г
10	а, б, г, д.	10	г
11	в	11	б, в
12	а, б	12	а, б, г
13	г, д	13	б
14	а, б	14	а, в, г
15	г	15	б
16	б	16	а
17	в	17	б, в
18	а	18	б
19	А- полуобхват талии; Б- полуобхват бедер; В- длина изделия;	19	а, в

	Г - полуобхват шеи.		
20	а	20	а, г
21	б, в, д	21	б
22	а	22	а, в, г, д
23	Бисквитное, слоеное, песочное, заварное.	23	1-а; 2-д; 3-в; 4- б; 5-г.
24	б, в, г, д	24	а, д, е, з
25	1-б; 2-г; 3- а; 4- в	25	свекла

### Пояснительная записка

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

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

### Критерии оценок

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

### Проверочная (итоговая) работа для обучающихся по технологии 8 классов по технологии Тестирование (девочки)

Отметьте знаком «+» правильный ответ

#### 1. В рамках предмета «Технология» в 8 классе изучаются:

- а) технологии ведения бизнеса
- б) технология машинной обработки металлов
- в) электротехника

#### 2. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»

- а) семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок
- б) семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период
- в) семейный бюджет – это финансовый документ, который заносятся все доходы семьи за определённый период

#### 3. Сбалансированный бюджет семьи это:

- а) бюджет, где расходы равны доходам
- б) бюджет, где расходы превышают доходы
- в) бюджет, где доходы превышают расходы
- г) все определения верны

#### 4. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными?

- а) постоянные и переменные
- б) постоянные
- в) временные
- г) все виды групп расходов

#### 5. Что из нижеперечисленных аспектов не входит в структуру бизнес-плана при его



**написании?**

- а) резюме
- б) автобиография
- в) виды товаров и услуг
- г) конкуренция

**6. Как уже Вам известно, любая нагрузка в электрической цепи обладает рядом параметров. Какие из нижеперечисленных параметров являются основными при эксплуатации электрической цепи?**

- а) сопротивление, мощность
- б) сопротивление, напряжение, мощность
- в) мощность

**7. Как правильно называется закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары?**

- а) Закон «О защите прав производителей».
- б) Закон «О защите прав покупателей».
- в) Закон «О защите прав потребителей».

**8. Инженерные коммуникации в доме это:**

- а) совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод
- б) совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений
- в) совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газа и электроснабжения в жилище человека

**9. Какой из нижеперечисленных электрических схем руководствуется электромонтажник при сборке электротехнической цепи?**

- а) принципиальной электрической схемой
- б) монтажной электрической схемой
- в) простейшей принципиальной электрической схемой в виде условных знаков

**10.Какая из нижеперечисленных трактовок наиболее правильно даёт определение: что такое предпринимательство (бизнес) ?**

- а) деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги
- б) инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли
- в) наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

**11.Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ?**

- а) Индивидуальное предприятие
- б) Товарищество
- в) Акционерное общество
- г) Все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

**12. Какая из нижеперечисленных типов ламп на сегодняшний день является наиболее эффективным низковольтным осветительным электроприбором?**

- а) люминесцентная лампа
- б) лампа накаливания
- в) светодиодная лампа
- г) галогенная лампа

**13. Какой из нижеперечисленных документов является важнейшим источником информации об избираемой профессии?**

- а) рекламный буклет
- б) профессиограмма
- в) памятка


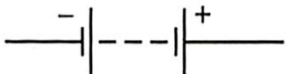


**14. Как в электротехнике называют устройство, где электрическая энергия преобразуется в другие виды энергии?**


- а) приемником
- б) нагрузкой
- в) потребителем
- г) можно использовать любое из этих названий

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


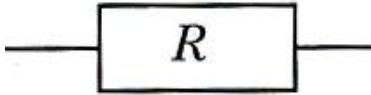
- а) выбрать профессию, которая востребована на рынке труда
- б) выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею
- в) выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, что бы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворение.

**16. С помощью стрелки правильно сопоставьте название элементов электрической цепи с их изображением в виде условных знаков на электрической схеме.**

п/п	название элемента	словное изображение элемента электрической схеме
1	нопочный выключатель	
2	электрическая лампа накаливания	
3	соединение проводов	
4	батарея гальванических элементов	

5	атушка с железным речником	
---	-------------------------------	---

17. Под каким номером в этой таблице изображен в виде условного знака на принципиальной электрической схеме проводник, обладающий электрическим сопротивлением?

	
	2

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

- а) С 16 лет, не получая согласия родителей.
- б) С 18 лет, если они получают согласие родителей.
- в) В возрасте 16 - 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.

19. Какие из нижеперечисленных нагревательных элементов нашли наиболее широкое применение в различных современных бытовых электронагревательных приборах?

- а) нагревательные элементы закрытого типа
- б) трубчатые герметизированные нагревательные элементы
- в) нагревательные элементы открытого типа

20. Как по назначению называются электрические провода, которые используют для внутреннего монтажа при сборке электрических приборов, аппаратов, агрегатов?

- а) обмоточные провода
- б) установочные провода
- в) монтажные провода

**Правильные ответы на вопросы теста по курсу: «ТЕХНОЛОГИЯ» для 8 класса**

- 1) а, в
- 2) б
- 3) а
- 4) а
- 5) б
- 6) б
- 7) в
- 8) б
- 9) а
- 10) б
- 11) г
- 12) в
- 13) б
- 14) г
- 15) в
- 16) 1-3,2-4,3-5,4-2,5-1.
- 17) 2

- 18)в
- 19)б
- 20)в

**Проверочная (итоговая) работа для обучающихся по технологии 8 классов  
по технологии Тестирование (девочки)**

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

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

**Критерии оценок**

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

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

**1. Что изучает семейная экономика?**

- а) повседневную экономическую жизнь семьи;
- б) межличностные отношения в семье;
- в) расходы семьи;
- б) доходы семьи.

**2. Какие функции выполняет семья?**

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

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

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

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

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

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

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

**6. Потребности бывают:**

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

**7. Определите, что подразумевается под денежным выражением стоимости товара**

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

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

- а) ротором;
- б) источником;

- в) элементом;
- г) генератором.

**9. Закончите предложения.**

Вещества, пропускающие электрический ток, называют .....

Вещества, не пропускающие электрический ток, называют .....

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

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

**Часть Б. Дополните ответы.**

1. Бюджет семьи – это...

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

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

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

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

**Правильные ответы**

**Часть А**

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

**Часть Б**

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

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

**Часть С**

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

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

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

