Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Центр спорта и образования «Самбо – 70»
Департамента спорта города Москвы

Принята на заседании
Педагогического совета
ГБОУ «ЦСиО «Самбо–70»
Москомспорта
Протокол №1
от «27» августа 2020 года

«УТВЕРЖДАЮ»
Генеральный директор
ГБОУ «ЦСиО «Самбо–70»
Москомспорта
_____ /Лайшев Р.А./
подпись
Приказ № 319
от «01» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ

СОСТАВИТЕЛИ:	**Кузина Мария Алексеевна,** учитель технологии,
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ КАТЕГОРИЯ	соответствие занимаемой должности
СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:	**3 года**
КЛАССЫ:	**5-7 классы**
РАЗРАБОТАНА НА ОСНОВЕ	**ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ** Программа.Технология.5-8 классы./ сост. Тищенко А.Т., Синица Н.В. под ред. Симоненко В.Д. М.: «Вентана-Граф», 2014.

Москва 2020

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г.
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1644
  "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (редактирован 26.01.2016 г. № 38).
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".
- Примерные основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования (в соответствии со ст. 14 п.5 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»).
- Устав ГБОУ «ЦСиО «Самбо-70» Москомспорта;
- Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ «ЦСиО «Самбо-70» Москомспорта, утвержденная Приказом № 225/1 от 31.08.2018.
- Положение о рабочей программе ГБОУ «ЦСиО «Самбо-70» Москомспорта.
- Учебный план ГБОУ «ЦСиО «Самбо-70» Москомспорта на 2019 – 2020 учебный год.
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго

поколения).

- Программа. Технология.5-8 классы./сост. Тищенко А.Т., Синица Н.В. под ред. Симоненко В.Д.М.: «Вентана-Граф», 2014.

В ней соблюдается преемственность с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования; учитываются возрастные и психологические особенности школьников, обучающихся на ступени основного общего образования, учитываются межпредметные связи.

Рабочая программа по технологии для 5-7 классов (универсальная линия) разработана на основе примерной программы общего образования по предмету «Технология», авторской программы по учебному предмету "Технология" для 5-8 (9) классов общеобразовательных учреждений (авторы В. Д. Симоненко, Н.В. Синица), подготовлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (2010 г.), с учётом возможностей образовательного учреждения.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;

- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации.
- Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

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

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

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

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в данной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбираю такой объект или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитываю посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Концепция образовательной области «Технология» предусматривает обязательное использование, наряду с традиционными, методов развивающего обучения. В первую очередь, метода проектов. Смысл

проектного обучения заключается в самостоятельном освоении школьниками учебного материала в процессе выполнения проектов. Проектное обучение создает условия для творческой самореализации учащихся, в познавательной и преобразовательной деятельности, способствует развитию их интеллектуальных способностей, самостоятельности, ответственности, умений планировать, принимать решения, оценивать результаты. Учащиеся приобретают опыт разрешения реальных проблем в будущей самостоятельной жизни.

Современные тенденции социального развития ставят перед школой новые задачи, поскольку не только знание иностранных языков, компьютеризация, а особый – более свободный, более интеллектуальный и креативный образ мышления – будет являться залогом социального успеха каждого, а значит, залогом процветания нации.

Одаренная личность – личность, отличающаяся от среднего уровня своими функциональными или потенциальными возможностями в ряде областей: интеллектуальной, академической, творческой, художественной, психомоторной сфере (лидерство).

Одаренность – совокупность свойств личности, обеспечивающих реальное или потенциально успешное выполнение деятельности и получение результатов в одной или нескольких перечисленных областях выше среднего уровня. Обычно одаренностью называют генетически обусловленный компонент способностей – «дар», в значительной мере определяющий как итог развития, так и его темп. Генетический дар раскрывается благодаря среде, и она либо подавляет его, либо помогает ему раскрыться.

Одаренные обучающиеся:

- имеют более высокие по сравнению с большинством интеллектуальные способности, восприимчивость к учению, творческие возможности и проявления;
- имеют доминирующую активную, ненасыщенную познавательную потребность;
- испытывают радость от добывания знаний, умственного труда

Условно можно выделить следующие категории одаренных обучающихся:

1. Обучающиеся с необыкновенно высокими общими интеллектуальными способностями.
2. Обучающиеся с признаками специальной умственной одаренности в определенной области наук и конкретными академическими способностями.
3. Обучающиеся с высокими творческими (художественными) способностями.
4. Обучающиеся с высокими лидерскими (руководящими) способностями.
5. Обучающиеся, не достигающие по каким-либо причинам успехов в учении, но обладающие яркой познавательной активностью, оригинальностью мышления и психического склада.

Принципы выявления одаренных обучающихся на уроках технологии:

Комплексность, системность отслеживания показателей психолого-педагогического статуса каждого одаренного обучающегося.

Методы выявления «потенциальной» одаренности:

1. знакомство с психодиагностическим обследованием в рамках психологического сопровождения развития обучающегося, осуществляемое психологической службой школы;
2. собеседование с классным руководителем и с учителями, работающими в данном классе;
3. применение инновационных технологий в условиях групповой и индивидуальной работы с обучающимися.

Принципы педагогической деятельности в работе с одаренными обучающимися

на уроках технологии:

- применение на уроках технологии системно – деятельностного, индивидуально - дифференцированного подходов;
- насыщенность учебного материала заданиями различного уровня, предоставление возможности выбора творческих заданий;
- поощрение признания своих творческих и интеллектуальных способностей;
- оценка результатов работы на основе критериев, связанных с конкретной областью интересов;
- установка на ценность и полезность в дальнейшей жизни познавательной деятельности при изучении технологии;
- принцип максимального разнообразия предоставленных возможностей для развития творческой личности.

Основные мероприятия:

1. **Выявление одаренных и талантливых обучающихся.**

1.1 Создание системы учета одаренных обучающихся через:

- анализ творческих способностей и практических умений;
- диагностику потенциальных возможностей;
- создание банка данных по талантливым и одаренным обучающимся.

2. **Создание условий для самореализации одаренных и талантливых обучающихся для проявления творческих и интеллектуальных способностей:**

- создание для обучающегося ситуации успеха на уроках технологии и во внеурочной деятельности (кружок, индивидуальные занятия) через индивидуальный подход;
- организация научно-исследовательской и проектной деятельности;
- организация и участие в предметных олимпиадах;
- организация и участие в интеллектуальных играх, творческих конкурсах, научно-практических конференциях, выставках разного уровня, в конкурсах в Интернет - пространстве, в предметных неделях по технологии.

3. **Стимулирование учащихся к занятию интеллектуальной деятельностью, развитию и проявлению творческих способностей:**

- использование для повышения престижа творческих достижений обучающихся ресурсы СМИ, а также школьный сайт;
- поощрение участия в различных мероприятиях грамотами и дипломами;

4. Педагогическая поддержка одаренных обучающихся:

- повышение профессионального мастерства учителя через систему тематических семинаров, обобщение опыта педагогов, самообразование;
- использование новых педагогических технологий;
- организация исследовательской работы обучающихся.

Ожидаемые результаты

- повышение уровня индивидуальных достижений обучающихся в образовательной области «Технология»;
- удовлетворенность обучающихся своей деятельностью;
- формирование системы работы с одаренными обучающимися;
- ежегодное участие большего количества обучающихся в конкурсах, научно – исследовательских конференциях, в олимпиадах разного уровня.

В своей деятельности использую следующие технологии:

- проблемного обучения,
- проектной деятельности,
- личностно-ориентированного обучения,
- элементы здоровьесберегающей технологии.

На уроках использую гендерный подход (гендер – социально-биологическая характеристика, с помощью которой дается определение “мужчина” или “женщина”), так как в классе девочки и мальчики занимаются вместе, что в программе по технологии ранее не предусматривалось. Задания подбираю с учетом интересов и мальчиков, и девочек.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности предполагается сформировать и развить компетенции:

1. коммуникативные;
2. учебно-познавательные;
3. общекультурные;
4. социально-бытовые;
5. социально-трудовые;
6. компетенции личностного самосовершенствования.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный

минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).

Работая с половиной состава класса, исходя из образовательных потребностей и интересов учащихся, я выбрала направление «Технология ведения дома».

Базовыми в данной рабочей программе для 5 класса являются разделы «Кулинария», «Культура дома», «Элементы материаловедения», «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов».

Базовыми в данной рабочей программе для 6 класса являются разделы «Создание изделий из конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Декоративно-прикладное творчество», «Кулинария», «Творческий проект».

Количество часов, выделенное на предмет технологии в 7 классе, сокращен вдвое, что составляет 34 часа, по одному часу в неделю, что не позволяет полностью выполнить программу. Модули проходят в сокращенном виде, конструирование заменено рукоделием, также исключены темы «Электротехнические работы» и «Черчение и графика».

Место учебного предмета в учебном плане:

В соответствии с ФБУП на изучение курса «Технология» в 5-6 классах выделяется 136 часов ежегодно (по 2 часа в неделю), в 7 классах выделяется 34 часа ежегодно (по 1 часу в неделю). Изучение предмета построено по модульному принципу с учётом возможностей образовательного учреждения. Данная рабочая программа рассчитана на 170 часов.

Оценка знаний, умений и уровня развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года. Для оценки теоретических понятий используются зачётные или контрольные задания, для оценки умений – практические задания.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии в 5-7 классах

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
• владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда;
• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
• проектирование последовательности операций;
• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
• выявление допущенных ошибок в процессе труда;
• документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
• осознание ответственности за качество результатов труда;
• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:
• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

В коммуникативной сфере:
• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:
• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание программы

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

5 класс

Раздел «Введение в предмет».

Теоретические сведения. Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Место проекта в технологии.
Практические работы Изучение инструкций по технике безопасности и охраны труда.

Раздел «Кулинария».

Теоретические сведения. Культура питания, значение витаминов, правила этикета. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Бутерброды, горячие напитки. Технологии приготовления горячих напитков, бутербродов, блюд из макаронных изделий, вареных овощей, яиц. Сервировка стола. Культура поведения за столом. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Правила безопасной работы с электрическими плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы. Уход за кухонной посудой. Первичная обработка овощей. Приготовление и оформление блюд из вареных овощей. Определение свежести яиц. Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков. Сервировка стола к завтраку.

Раздел «Культура дома».

Теоретические сведения. Гигиена учащегося. Уход за одеждой и обувью, условные знаки ухода, товарный знак (лейбл). Особенности культуры общения и поведения, семейные традиции и обычаи, особенности совместного проживания людей разного возраста. Создание комфортных условий проживания для себя и других членов семьи.

Практические работы. Оформление салфеток в технике оригами.

Раздел «Элементы материаловедения»

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Способы ухода за изделиями в зависимости от состава материалов.
Практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов»

Теоретические сведения. Основные понятия о проекте, компоненты проекта. Выбор и обоснование темы своего проекта. Формулирование требований к выбранному изделию.

Обоснование конструкции изделия. Методы поиска информации в книгах, журналах, сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический и заключительный). Способы проведения презентации проектов.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Бумага как природный конструкционный материал, свойства и области применения. Понятие изделие и деталь.

Техника "бумагопластика". Алгоритм работы над проектным изделием. Способы сборки и оформления проектного изделия. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Бисер как поделочный материал, свойства и области применения. Технология изготовления изделий в технике «бисероплетения». Различные приёмы работы с бисером.

Техника "бисероплетения". Алгоритм работы над проектным изделием. Способы сборки и оформления проектного изделия. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Практические работы.

Проект "Новогоднее панно". Проект "Авторская открытка". Отделка и презентация проектных изделий. Историческая справка "Семейный праздник Новый год".

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (на примере изделий из фетра)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Работа с лекалами. Правила безопасной работы ножницами. Особенности построения выкроек изделий (по выбору).

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учётом долевой нити. Особенности раскладки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. 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. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от высыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - заметывание. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Практические работы. Проект "Торт". Проект "Мобиль (именная лента)". Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой изделия. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

Раздел «Оформление интерьера».

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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Практические работы:

- Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка;
- Декоративное оформление интерьера.

Раздел «Кулинария».

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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.

Темы лабораторно-практических работ:

- Определение свежести рыбы;
- Приготовление блюда из рыбы.

Тема 2. Блюда из мяса.

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

Темы лабораторно-практических работ:

- Определение доброкачественности мяса;
- Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы.

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

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

Тема лабораторно-практической работы:

- Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы.

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы:

- Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

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

Темы лабораторно-практических работ:

- Приготовление обеда;
- Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и

синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы:

- Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о полотне. Понятие о выкройке. Определение размеров изделия. Построение чертежа основы изделия.

Тема лабораторно-практической работы:

- Построение чертежа основы изделия.

Тема 3. Раскрой деталей изделия.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ:

- Раскрой швейного изделия;
- Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Тема 4. Технология изготовления швейного изделия (ручное шитье).

Теоретические сведения. Последовательность изготовления изделия. Обработка швов. Соединение деталей. Окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

- Выполнение ручных швов;
- Выполнение декоративной обработки изделия;
- Окончательная отделка изделия.

Раздел «Художественные ремесла».

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. 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.

Тема лабораторно-практической работы:

- Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Теоретические сведения. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы:

- Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание изделия малых форм.

Теоретические сведения. Вязание цветных узоров. Чтение схем для вязания.

Тема лабораторно-практической работы

- Выполнение изделия в технике вязания крючком.

Раздел «Творческий проект».

Теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Практические работы:

- «Интерьер жилого дома»;
- «Приготовление воскресного обеда»;
- «Текстильная игрушка»;
- «Вяжем аксессуары крючком».

7 класс

Раздел «Кулинария».

Теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.
Практические работы. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (на примере изделий из фетра)

Теоретические сведения. Основные понятия о проекте, компоненты проекта**.** Выбор и обоснование темы своего проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Обоснование конструкции изделия. Методы поиска информации в книгах, журналах, сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический и заключительный). Способы проведения презентации проектов. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Работа с лекалами. Правила безопасной работы ножницами. Особенности построения выкроек изделий (по выбору).

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учётом долевой нити. Особенности раскладки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. 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. Основные операции при ручных работах:

предохранение срезов от высыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - заметывание. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Практические работы. Проект "Торт". Проект "Аксессуары». Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой изделия. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Технология ведения дома».

Теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Учебно – тематический план

5 класс

№ п/п	Изучаемая тема	Количество учебных часов
		Общее
1.	Введение	2
2.	Кулинария	16
3.	Культура дома	6
4.	Элементы материаловедения	2

5.	**Создание изделий из конструктивных и поделочных материалов**	**12**
6.	**Создание изделий из текстильных материалов**	**30**
	Итого:	**68**

6 класс

№ п/п	**Изучаемая тема**	**Количество учебных часов**
		Общее
1.	**Оформление интерьера**	**4**
2.	**Кулинария**	**14**
3.	**Создание изделий из текстильных материалов**	**24**
4.	**Художественные ремесла**	**8**
5.	**Творческий проект**	**18**
	Итого:	**68**

7 класс

№ п/п	**Изучаемая тема**	**Количество учебных часов**
		Общее
1.	**Кулинария**	**8**
2.	**Создание изделий из конструктивных и поделочных материалов**	**14**
3.	**Технология ведения дома**	**2**
4.	**Творческий проект**	**10**

	Итого:	**34**

Планируемые результаты обучения:

5 класс

Раздел "Кулинария"

Учащийся научится:

- самостоятельно готовить для себя и своей семьи бутерброды, горячие напитки, простые кулинарные блюда из варёных овощей, яиц, макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащийся получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах,
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку, соблюдать правила этикета.

Раздел “Культура дома”.

Учащийся научится:

- выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- применять средства индивидуальной гигиены.

Учащийся получит возможность научиться:

- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют.

Раздел “Элементы материаловедения”

Учащийся научится:

- распознавать ткани из растительных волокон;

Учащийся получит возможность научиться:

- ориентироваться в мире условных знаков ухода за одеждой.

Раздел "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов"

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- изготовлять декоративное панно в технике оригами;
- изготовлять рамку для оформления панно в технике бумагопластика;
- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства;
- оформлять интерьер комнаты, кухни к новогоднему празднику.

Учащийся получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему;
- отбирать и выстраивать оптимальную технологическую последовательность реализации собственного или предложенного учителем замысла;
- прогнозировать конечный практический результат и самостоятельно комбинировать художественные технологии в соответствии с конструктивной или декоративно-художественной задачей.

Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;
- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования декоративно-прикладных работ проектные изделия, пользуясь технологической документацией.
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащийся получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;
- определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;
- выполнять декоративную отделку проектного изделия;
- осуществлять презентацию;
- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.

6 класс

Раздел "Оформление интерьера"

- нахождение и представление информации об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты;
- выполнение планировки комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;
- выполнение эскизов с целью подбора материалов и цветового решения комнаты;
- виды занавесей для окон и выполнение макета оформления окон.

Раздел “Кулинария”.

- ***знать/понимать*** влияние способ обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, к обработке пищевых продуктов, виды обработки современной кухни;
- ***уметь*** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять меню ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- ***использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- соблюдать правила этикета за столом;
- правила сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел "Создание изделий из текстильных материалов".

- ***знать/понимать*** назначение различных виды ручных швов;
- виды декоративной отделки изделий;
-
- ***уметь*** выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов ручных швов;
- проводить технологические операции, связанные с декоративной обработкой деталей;
- выполнять отделку изделия;
- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия (детали).

Раздел "Художественные ремесла".

- ***знать*** виды декоративной отделки изделий в технике вязание крючком;
- традиционные виды ремесел, народных промыслов;
- ***уметь*** выполнять отделку изделий методом вязания;
- осуществлять декоративно-прикладную обработку материалов/изделий.

Раздел "Творческий проект".

- ***знать*** виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- ***уметь*** рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;

- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения изделия с использованием основных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющих ресурсов и условий;
- распределить работу при коллективной деятельности;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием.

7 класс

Раздел "Кулинария"

- **Знать/понимать:**
  - ✓ влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.
- **Уметь**
  - ✓ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:**
  - ✓ приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки хлебобулочных и

кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов"

Знать/понимать:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ;
- выбирать средства оформления проекта;
- осуществлять технологический процесс;
- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования декоративно-прикладных работ проектные изделия, пользуясь технологической документацией;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Уметь:

- выявлять и формулировать проблему;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;
- определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;
- выполнять декоративную отделку проектного изделия;
- осуществлять презентацию;
- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.

Раздел “Технология ведения дома”.

Знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ;
- материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники.

Уметь:

- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Раздел "Творческий проект".

- ***знать*** виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- ***уметь*** рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения изделия с использованием основных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющих ресурсов и условий;
- распределить работу при коллективной деятельности;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием.

Оценочные материалы

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:
- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:
- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:
- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:
- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:
- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:
- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;

- отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Приложение
Итоговая контрольная работа
<u>5 класс</u>

1 часть (А)
Выберите правильный ответ.
1. К столовым приборам не относится:
а) ложка;
б) дуршлаг;
в) вилка;
г) нож.
2. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым. Можно:
а) опустив яйцо в сосуд с водой;
б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
в) кручением яйца на поверхности стола;
г) по внешнему виду.
3. В машинной игле ушко находится:
а) в середине иглы;
б) рядом с острием;
в) там же, где у иглы для ручного шитья;
г) в середине колбы;
4. Мерку Сб снимают:
а) для определения длины пояса;
б) для определения длины изделия;
в) для определения ширины изделия;
г) для определения расстояния между карманами.
5. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:
а) стачной;
б) настрочной;
в) накладной;
г) вподгибку с закрытым срезом.
6. К тыквенным овощам не относятся:
а) тыквы;
б) кабачки;
в) томаты;
г) патиссоны.
7. Шов – это:
а) ряд повторяющихся стежков на ткани;
б) место соединения нескольких деталей;
в) расстояние между одинаковыми проколами иглы;
г) расстояние от строчки до среза детали.
8. Как называется неосыпающийся край ткани:
а) кромка;
б) уток;
в) основа;
г) долевая нить.

2 часть (В)

Выберите правильные ответы

9. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) гигроскопичность;

в) драпируемость;

г) воздухопроницаемость;

д) пылеемкость;

е) скольжение.

10. При раскрое изделия необходимо учитывать:

а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) величину припусков на швы;

г) количество выкраиваемых деталей;

д) направление нитей утка;

е) ширину ткани;

Установите соответствие

11. Установите соответствие между видом ручного шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.

Условное обозначение Вид машинного шва

1. А) Шов «вперед иголку»

2. Б) Шов «шнурок»

3. В) Стебельчатый шов

4. Г) Тамбурный шов

5. Д) Шов «узелки»

Установите последовательность

12. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:

13. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука.

3 часть (С)

Дайте ответ:

14. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____. Чтобы овощи, входящие в состав винегрета сохранили свой цвет, необходимо _____.

15. Назови правила безопасного труда, которые необходимо соблюдать при выполнении работ в кабинете ТЕХНОЛОГИИ.

6 класс

1 вариант

1.Ценные питательные продукты,
состоящие из цельных или дробленных зерен различных культур-…….

2. Какова технология приготовления макаронных изделий.

3. Доброкачественное свежее мясо:

а) имеет красный цвет

б) имеет неприятный запах

в) консистенция мякоти рыхлая, ямка от нажатия не выравнивается.

4. Что относится к первичной обработке мяса?

5. Назовите правила безопасности при работе с ножом.

6. Перечислите молочные продукты.

7. Назовите виды круп.

8. Бельё бывает…. (несколько правильных ответов)

а) столовое

б) нательное

в) постельное

г) нижнее

д) верхнее

9. Напиток, который готовят с использованием крахмала- это…

10. Классификация супов

А.

Б.

В.

11.Что относится к жилым помещениям?

12. Для комфортного проживания пространство жилого дома делится на отдельные зоны.т.е.- ……

14. Назовите виды декорирования оконных проемов.

А.

Б
В
Г.
Д
15. Искусство оформления интерьера, создания композиций с использованием растений называется ……..
16.Запишите последовательность пересадки комнатных растений.
17. Чем занимается деревообрабатывающая промышленность?
А. Охраной леса
Б. Производством пиломатериалов
В. Рубкой леса.
18 . Детали вращения обычно изображают на чертежах
А. Одним главным видом
Б. Главным видом и видом сверху
В. Главным видом и видом слева.
19. Пороки древесины это-…….
20. С увеличением влажности твердость древесины
А. Увеличивается
Б. Уменьшается
в. Не изменяется
21. Чтобы полотно пилы не заклинивало в пропиле, производят
А. Развод зубьев
Б. Загиб зубьев
В. Удаление зубьев
22. Основная надпись сборочного чертежа, располагается в
А Правом верхнем углу
Б. Правом нижнем углу
В. Левом нижнем углу
23.Детали передач, которые передают движение, называются
А. Ведущими
Б. Передающими
В. Ведомыми
24. Уменьшенный или увеличенный образец изделия
А. вариант
Б. модель
В. схема
25. Изделие ,изготовленное с наименьшими затратами времени, труда , материалов и средств называют
А. Экономичным
Б. Технологичным
В. Надежным

<u>6 класс</u>
2 вариант

1 . Запиши правильную последовательность технологии разделки рыбы (последовательность действий)

а) Надрезать брюшко

б) Удалить плавники

в) Распластовать рыбу

г) Нарезать рыбу

д) Прорезать пленку покрывающую позвоночник

е) Очистить рыбу от чешуи

ж) Удалить внутренности не повредив желчный пузырь

2. Какие бывают супы по способу приготовления?

3. Супы, которые заправляют пассерованными овощами ,называют…….

4. Что не относится к столовым приборам

А. ложка

Б. вилка

В. нож

Г. половник

5. Признаками недоброкачественности рыбы являются

А. жабры красного цвета;

Б. жабры белого цвета;

В. глаза выпуклые и прозрачные;

Г. неприятный запах;

Д. отделение мяса от костей.

6. Какие по виду бывают каши

А.

Б.

В.

7. Готовая…… каша держится на тарелке горочкой, не расплывается.

8.Какие санитарные требования нужно соблюдать при обработке рыбы?

9. Что относится к нерыбным продуктам моря?

10. Что не является тепловой обработкой мяса

А. варка

Б. оттаивание

В. жаренье

Г. запекание

11.Химические волокна делятся на- …… и…….

12. Что учитывают при раскрое швейного изделия?

13. Дефекты машинной строчки можно устранить с помощью ……..Чем бОльшая цифра регулятора установлена напротив риски, тем …….будет натяжение верхней нити.

14. Как зонируется комната подростка?

15.Запишите последовательность перевалки комнатных растений.

16. В чем отличие жилого дома от жилого помещения?

17. Что не является габаритными деталями детали

А. длина

Б. ширина
В. высота
Г. отверстие
18 . Детали вращения обычно изображают на чертежах
А. Одним главным видом
Б. Главным видом и видом сверху
В. Главным видом и видом слева.
19. ……--длинные металлические заготовки с определенной фигурой поперечного сечения.
20. Что не относится к механическим свойствам металлов
А. прочность
Б. ковкость
В. твердость
Г. упругость
Д. пластичность
21. Чтобы полотно пилы не заклинивало в пропиле, производят
А. Развод зубьев
Б. Загиб зубьев
В. Удаление зубьев
22. Основная надпись сборочного чертежа, располагается в
А. Правом верхнем углу
Б. Правом нижнем углу
В. Левом нижнем углу
23.Что такое опиливание металлических заготовок и чем оно выполняется?
24. Свойство древесины, выдерживать определенные нагрузки не разрушаясь
А. Твердость
Б. Прочность
В. Упругость
25. Какого приема опиливания поверхностей напильником не бывает?
А. продольное
Б. поперечное
В. косое
Г. круговое

7 класс

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Тест создан для проверки знаний учащихся 7 класса по предмету «Технология» за весь учебный год – **итоговый тест**.
2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Симоненко В.Д. - Вентана Граф, 2007.
3. Тест состоит из 35 вопросов из 7 разделов.
4. Задания закрытого типа – **34:**
   С одним правильным ответом – **19**
   С несколькими правильными ответами – **15**
   Задания на установление соответствия – **1**

5. Тест представлен в 2- х вариантах - I и II вариант.

6. Задания закрытого типа:

С одним правильным ответом – **1 балл**

С несколькими правильными ответами – **2 балла**

Задания на установление соответствия – **3 балла**

Всего **52** балла

Оценка: «**5**» – 52 – 47

	I вариант	**II вариант**
1	**А), Г)**	**А), Б), В), Г), Д)**
2	**В), Г)**	**А), Б), В)**
3	**А), Б), В)**	**Б), В)**
4	**А), В), Г)**	**А), Б), Г)**
5	**В)**	**Г)**
6	**А)**	**Г)**
7	**Г), Д)**	**А)**
8	**Б)**	**В), Г)**
9	**В)**	**Г)**
10	**Б)**	**В)**
11	**А), Б), Г), Д)**	**Б)**
12	**Б)**	**В)**
13	**Г), Д), Б), В)**	**Г), Е)**
14	**В)**	**В), Г), Д)**
15	**Б)**	**А), Б), Г), Д)**
16	**1 В), 2 А), 3 Г), 4 Д), 5 Б)**	**1 А), 2 Б), 3 Г), 4 В)**
17	**А)**	**А), В)**
18	**В)**	**В), Г)**
19	**Б), В)**	**А), Г)**
20	**В)**	**Б)**
21	**А), В)**	**А), Г)**
22	**В)**	**А)**
23	**Б)**	**А)**
24	**А)**	**Б)**
25	**А), В), Г)**	**В)**
26	**А), Г)**	**Б), В), Д)**
27	**А), В), Д), Е)**	**Б)**
28	**В), Г), Д)**	**Д)**
29	**Г)**	**В)**
30	**Г)**	**Б), Г)**
31	**Б)**	**Г)**
32	**Б), В), Д)**	**Б), В)**
33	**Б)**	**Б)**
34	**А)**	**А), Б)**
35	**В)**	**Б)**

«**4**» – 46 – 37

«**3**» – 36 – 26

«**2**» – 25 – 0

7. Общее время теста – 35 минут.

Не более 1 минуты на:

– задания закрытого типа

– установление соответствия

8.

№	Раздел	Число заданий	Доля %	Номера заданий
1	**Материаловедение**	4	11,6	1 2 3 4
2	**Кулинария**	9	25,6	5 6 7 8 9 10 11 12 13
3	**Ручные работы**	5	14,5	14 15 16 17 18
4	**Индивидуальный уход за кожей лица**	2	5,8	19 20
5	**Уход за одеждой**	4	11,6	21 22 23 24
6	**Конструирование и моделирование**	6	17,1	25 26 27 28 29 30
7	**Экология и эстетика дома**	5	13,8	31 32 33 34 35
	Итого:	**35**	**100**	

Разделы теста можно располагать в той последовательности, в какой излагался материал.

Уклон теста на проверку знаний понятий, определений, терминов.

ОТВЕТЫ

	I вариант	**II вариант**
1	**А), Г)**	**А), Б), В), Г), Д)**
2	**В), Г)**	**А), Б), В)**
3	**А), Б), В)**	**Б), В)**
4	**А), В), Г)**	**А), Б), Г)**
5	**В)**	**Г)**
6	**А)**	**Г)**
7	**Г), Д)**	**А)**
8	**Б)**	**В), Г)**
9	**В)**	**Г)**
10	**Б)**	**В)**
11	**А), Б), Г), Д)**	**Б)**
12	**Б)**	**В)**
13	**Г), Д), Б), В)**	**Г), Е)**
14	**В)**	**В), Г), Д)**
15	**Б)**	**А), Б), Г), Д)**
16	**1 В), 2 А), 3 Г), 4 Д), 5 Б)**	**1 А), 2 Б), 3 Г), 4 В)**
17	**А)**	**А), В)**
18	**В)**	**В), Г)**
19	**Б), В)**	**А), Г)**
20	**В)**	**Б)**
21	**А), В)**	**А), Г)**
22	**В)**	**А)**
23	**Б)**	**А)**
24	**А)**	**Б)**
25	**А), В), Г)**	**В)**
26	**А), Г)**	**Б), В), Д)**
27	**А), В), Д), Е)**	**Б)**
28	**В), Г), Д)**	**Д)**
29	**Г)**	**В)**
30	**Г)**	**Б), Г)**
31	**Б)**	**Г)**
32	**Б), В), Д)**	**Б), В)**
33	**Б)**	**Б)**

34	**А)**	**А), Б)**
35	**В)**	**Б)**

Тестирование по технологии для 7 класса.
Вариант №I

- ***Материаловедение***

1. Обведите кружком правильные ответы.
К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:
А) шёлк;
Б) лён;
В) вискоза;
Г) шерсть.
2. Обведите кружком правильные ответы.
К физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:
А) прочность;
Б) драппируемость;
В) гигроскопичность;
Г) электростатичность.
3. Обведите кружком правильные ответы.
При производстве ткани, в процессе отделки суровая ткань может стать:
А) гладкокрашенной;
Б) отбельной;
В) "набивной" (с печатным рисунком);
Г) трикотажной.
4. Обведите кружком правильные ответы.
По назначению ткани классифицируются на группы:
А) костюмные;
Б) гламурные;
В) пальтовые;
Г) бельевые.

- ***Кулинария***

5. Обведите кружком правильный ответ.
Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?
А) в горячей воде;
Б) в холодной воде;
В) на воздухе.
6. Обведите кружком правильный ответ.
Мясо, какого животного имеет светло-розовый цвет?
А) свинина;
Б) говядина;
В) баранина.
7. Обведите кружком правильные ответы.
Виды тепловой обработки мяса?
А) оттаивание;
Б) обмывание;
В) разделка;
Г) жаренье;
Д) тушение.
8. Обведите кружком правильный ответ.
Мясные котлеты с начинкой – это:
А) котлеты отбивные;
Б) зразы;
В) шницель;
Г) рагу;

Д) антрекоты.

9. Обведите кружком правильный ответ.

Отвар из мяса, на основе которого варят суп:

А) отвар;

Б) настой;

В) бульон;

Г) зелье.

10. Обведите кружком правильный ответ.

Холодный суп:

А) солянка;

Б) окрошка;

В) уха;

Г) борщ.

11. Обведите кружком правильные ответы.

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это:

А) сметана;

Б) простокваша;

В) кумыс;

Г) творог;

Д) сыр.

12. Обведите кружком правильный ответ.

Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

А) бисквитное;

Б) слоёное;

В) заварное.

13. Обведите кружком правильные ответы.

Назовите виды заготовки ягод на зиму:

А) тушение;

Б) варенье;

В) пассерование;

Г) замораживание;

Д) консервирование с сахаром.

- ***Ручные работы***

14. Обведите кружком правильный ответ.

Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:

А) белые;

Б) чёрные;

В) под цвет ткани;

Г) контрастные к цвету ткани.

15. Обведите кружком правильный ответ.

Для предохранения срезов деталей от осыпания их:

А) замётывают;

Б) обмётывают;

В) примётывают;

Г) заутюживают.

16. Найдите соответствие определения с термином:

Определение	**Термин**
1.Место соединения деталей.	А) строчка;
2.Ряд повторяющихся стежков.	Б) ширина шва;
3.Переплетение ниток между двумя проколами иглы.	В) шов;
4.Расстояние между двумя последовательными проколами иглы.	Г) стежок;
5. Расстояние от среза детали до строчки.	Д) длина стежка;

17. Обведите кружком правильный ответ.
Контур выкройки переводят с помощью:
А) копировальных стежков;
Б) копировальной бумаги;
В) фломастера.
18. Обведите кружком правильный ответ.
Косыми стежками выполняются строчки:
А) копировальные;
Б) обмёточные;
В) подшивочные.

- ***Индивидуальный уход за кожей лица***

19. Обведите кружком правильные ответы.
Сухую кожу можно определить по следующим признакам:
А) жирный блеск;
Б) шелушение;
В) ранние морщины;
Г) гладкость.
20. Обведите кружком правильный ответ.
При жирной коже пользоваться мылом можно:
А) через день;
Б) два раза в неделю;
В) ежедневно.

- ***Уход за одеждой***

21. Обведите кружком правильные ответы.
Изделия из каких тканей нельзя сушить в подвешенном состоянии:
А) шерстяных;
Б) нитрона;
В) ацетатных;
Г) хлопчатобумажных.
22. Обведите кружком правильный ответ.
Изделие из цветного хлопка стирают при температуре до:
А) 30°С;
Б) 40 °С;
В) 60°С.
23. Обведите кружком правильный ответ.

Символ обозначает:
А) изделие можно сушить в подвешенном состоянии, выжимать нельзя;
Б) изделие можно сушить в подвешенном состоянии на веревке;
В) изделие следует сушить, расправив на ровной поверхности.
24. Обведите кружком правильный ответ.

Символ обозначает:
А) ручная или машинная стирка. Внимательно придерживаться указанной температуры, не подвергать сильной механической обработке. Умеренный отжим;
Б) очень деликатная стирка в большом количестве воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание при низких оборотах;
В) ручная или машинная стирка при температуре не выше указанной.

- ***Конструирование и моделирование***

25. Обведите кружком правильные ответы.
Перенос контурных линий с одной детали на другую выполняется с помощью:
А) копировальных стежков;
Б) косых стежков;

В) булавок;
Г) резца и копировальной бумаги;
Д) петельных стежков.

26. Обведите кружком правильные ответы.
Для изготовления ночной сорочки в основном используют ткани:
А) х/б;
Б) шерстяные;
В) шёлковые;
Г) льняные.

27. Обведите кружком правильные ответы.
Какие мерки нужно снять с фигуры для построения чертежа ночной рубашки:
А) Ди;
Б) Дст;
В) Сг;
Г) Сб;
Д) Оп;
Е) Сш.

28. Обведите кружком правильные ответы.
При обработке горловины применяют швы:
А) стачной;
Б) запошивочный;
В) вподгибку с открытым срезом;
Г) вподгибку с закрытым срезом;
Д) обтачной.

29. Обведите кружком правильный ответ.
При обработке низа изделия применяют:
А) стачной шов;
Б) накладной шов;
В) обтачной шов;
Г) вподгибку с закрытым срезом.

30. Обведите кружком правильный ответ.
При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают:
А) вдоль обтачки;
Б) поперёк обтачки;
В) под углом 45^0;
Г) по направлению долевой нити основной детали;
Д) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали.

- ***Экология и эстетика дома***

31. Обведите кружком правильный ответ.
Требование *многофункциональности* к интерьеру подразумевает:
А) мебель и украшения должны представлять единое целое;
Б) пригодность вещи в различных ситуациях;
В) мебель не должна занимать много места;

32. Обведите кружком правильные ответы.
Для окон, выходящих *на северную сторону* лучше выбрать занавеси:
А) серо-зеленый;
Б) коричневый;
В) желтый;
Г) зелено-голубой;
Д) оранжевый;

33. Обведите кружком правильный ответ.
В шкаф, где можно хранить предметы, предназначенные для чистки и уборки, моющие средства обычно встраивают:
А) посудомоечную машину;

Б) мойку;

34. Обведите кружком правильный ответ.

Участок стены кухни, где будут установлены плита и мойка, рекомендуется:

А) выкладывать глазурованной керамической плиткой;

Б) клеить моющими обоями;

В) закрывать клеенкой;

35. Обведите кружком правильный ответ.

Подсушивание хлеба, делая его хрустящим и подогрев булочек, входит в назначение такого бытового электроприбора как:

А) микроволновая печь;

Б) вафельница;

В) тостер;

Г) фритюрница;

естирование по технологии для 7 класса.

Вариант №II

- ***Материаловедение***

1. Обведите кружком правильные ответы.

При производстве тканей используются следующие виды ткацких переплетений:

А) саржевое;

Б) атласное;

В) жаккардовое;

Г) полотняное.

2. Обведите кружком правильные ответы.

К хлопчатобумажным тканям относятся:

А) фланель;

Б) бязь;

В) ситец;

Г) нейлон.

3. Обведите кружком правильные ответы.

К нетканым утепляющим материалам в одежде относятся:

А) дублерин;

Б) синтепон;

В) ватин;

Г) пенопласт.

4. Обведите кружком правильные ответы.

Направление долевой нити в тканях можно определить по следующим признакам:

А) наличие кромки;

Б) степень извитости нитей, выдернутых по срезам в двух направлениях;

В) признаки горения волокон;

Г) звук при резком натяжении в двух направлениях.

- ***Кулинария***

5. Обведите кружком правильный ответ.

Что означает термин «обвалка мяса»?

А) обмывание мяса;

Б) обсушивание мяса;

В) оттаивание мяса;

Г) отделение мяса от костей.

6. Обведите кружком правильный ответ.

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

А) бефстроганов;

Б) ромштекс;

В) бифштекс;

Г) шницель.

7. Обведите кружком правильный ответ.
Один из мясопродуктов, богатый железом:
А) печень;
Б) язык;
В) сердце;
Г) легкие.
8. Обведите кружком правильные ответы.
Какие из этих продуктов не входят в состав пресного теста:
А) молоко;
Б) сахар;
В) дрожжи;
Г) яйца;
Д) вода.
9. Обведите кружком правильный ответ.
Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:
А) солением;
Б) копчением;
В) консервированием;
Г) маринованием;
Д) квашением.
10. Обведите кружком правильный ответ.
Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:
А) поджарка;
Б) бифштекс;
В) азу;
Г) лангеты.
11. Обведите кружком правильный ответ.
Варить овощи для салатов и винегретов следует:
А) очищенными;
Б) неочищенными;
В) нарезанными крупными кусками;
Г) нарезанными мелкими кусочками.
12. Обведите кружком правильный ответ.
Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:
А) 40 – 50 С;
Б) 80 – 85 С;
В) 120 – 140 С;
Г) доведённое до кипения.
13. Обведите кружком правильные ответы.
К видам тепловой обработки мяса относятся:
А) оттаивание;
Б) обмывание;
Г) жаренье;
Д) разделка;
Е) тушение.

- ***Ручные работы***

14. Обведите кружком правильные ответы.
Срез горловины швейного изделия обрабатывают:
А) обмёточным стежком;
Б) зигзагообразной строчкой;
В) обтачкой;
Г) окантовочным швом;
Д) отделочными деталями.

15. Обведите кружком правильные ответы.
Нижний срез из толстой ткани обрабатывается:
А) тесьмой;
Б) крестообразными стежками;
В) швом вподгибку с закрытым срезом;
Г) потайными стежками;
Д) швом вподгибку с открытым срезом.

16. Соотнесите термин с содержанием работы:

Термин	Содержание работы
1.Сметать	А) временно соединить две или несколько деталей, примерно равных по величине;
2. Наметать	Б) временно соединить две детали, наложенные одна на другую;
3. Приметать	В) временно закрепить подогнутые края детали, складки;
4. Заметать	Г) временно соединить мелкую деталь к более крупной.

17. Обведите кружком правильные ответы.
Прямыми стежками выполняются строчки:
А) смёточные;
Б) обмёточные;
В) копировальные;
Г) подшивочные.

18. Обведите кружком правильные ответы.
При работе с утюгом нельзя:
А) ставить утюг на огнеупорную подставку;
Б) утюжить влажную ткань;
В) выключать утюг, дёргая за шнур;
Г) включать утюг мокрыми руками.

- ***Индивидуальный уход за кожей лица***

19. Обведите кружком правильные ответы.
При сверхчувствительной коже для очищения можно пользоваться:
А) косметическим молочком;
Б) простоквашей;
В) лосьоном на спиртовой основе;
Г) экстрактами трав.

20. Обведите кружком правильный ответ.
Какие натуральные продукты обладают лечебными свойствами и обогащают кожу питательными веществами, витаминами, микроэлементам, отбеливают ее:
А) растительные масла;
Б) фрукты, ягоды, овощи;
В) яйца;
Г) мёд.

- ***Уход за одеждой***

21. Обведите кружком правильные ответы.
Изделия, из каких тканей можно кипятить:
А) льняного полотна;
Б) вискозного;
В) полиамидного;
Г) хлопчатобумажного.

22. Обведите кружком правильный ответ.
Изделия из вискозных тканей можно утюжить при температуре:
А) 110;
Б) 150;

В) 200.

23. Обведите кружком правильный ответ.

Символ обозначает:

А) изделие можно сушить в подвешенном состоянии, выжимать нельзя;

Б) изделие можно сушить в подвешенном состоянии на веревке;

В) изделие следует сушить, расправив на ровной поверхности.

24. Обведите кружком правильный ответ.

Символ обозначает:

А) ручная или машинная стирка. Внимательно придерживаться указанной температуры, не подвергать сильной механической обработке. Умеренный отжим;

Б) очень деликатная стирка в большом количестве воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание при низких оборотах;

В) ручная или машинная стирка при температуре не выше указанной.

- ***Конструирование и моделирование***

25. Обведите кружком правильный ответ.

Процесс разработки чертежа основы швейного изделия называется:

А) составлением технологической карты;

Б) моделированием;

В) конструированием;

Г) технологией пошива.

26. Обведите кружком правильные ответы.

К лёгкой одежде относятся плечевые изделия:

А) пальто;

Б) платье;

В) сарафан;

Г) куртка;

Д) блузка.

27. Обведите кружком правильный ответ.

Обтачка – это:

А) полоска ткани, присборенная с одной стороны;

Б) деталь для обработки выреза, разреза;

В) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для красоты;

Г) деталь для обработки кармана.

28. Обведите кружком правильный ответ.

При обработке бокового среза применяют:

А) запошивочный шов;

Б) накладной;

В) обтачной;

Г) двойной;

Д) стачной.

29. Обведите кружком правильный ответ.

При выкраивании косой бейки её долевую нить располагают:

А) под углом 30* к долевой нити ткани;

Б) поперёк бейки;

В) под углом 45* к долевой нити ткани;

Г) вдоль бейки.

30. Обведите кружком правильные ответы.

При обработке низа рукава применяют:

А) двойной шов;

Б) шов вподгибку с открытым срезом;

В) стачной;

Г) шов вподгибку с закрытым срезом;

Д) накладной.

- ***Экология и эстетика дома***

31. Обведите кружком правильный ответ.

Какой вариант расстановки кухонного оборудования и мебели подходит для узких помещений:

А) угловое;

Б) П-образное;

В) Однорядное;

Г) Двухрядное;

32. Обведите кружком правильные ответы.

Помещение кажется выше при:

А) темной контрастной окраске стены;

Б) светлой окраске стен;

В) подборе обоев с вертикальными элементами узора;

33. Обведите кружком правильный ответ.

Между мойкой и плитой удобно расположить:

А) холодильник;

Б) рабочий стол;

34. Обведите кружком правильные ответы.

Для покрытия полов в кухне предпочтительнее использовать:

А) линолеум;

Б) керамическую напольную плитку;

В) ковер;

35. Обведите кружком правильный ответ.

Многофункциональный прибор для приготовления широкого ассортимента блюд:

А) пароварка;

Б) мультиварка;

В) кухонный комбайн;

Контроль уровня обученности

Устный контроль включает методы:

1. индивидуального опроса;
2. фронтального опроса;
3. устных зачетов;
4. устных экзаменов;
5. программированного опроса.

Письменный контроль предполагает:

1. письменные контрольные;

2. письменные зачеты;
3. программированные письменные зачеты.

Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология». Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля. 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 технологии. В зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить обучающий, контролирующий и контрольно - обучающий характер. В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых, судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых. На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой 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 подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы;

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

Нормы оценки практической работы Организация труда.

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

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились 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.

При выполнении тестов, контрольных работ:

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы;

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы;

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы;

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы.

Учебно-методическое обеспечение

5 класс

№ п/п	Содержание	Класс	Автор	Издательство	Год издания
1.	Авторская программа «Технология. Трудовое обучение» 5 - 11 классы	5	Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. С.	М.: Вентана-Граф	2012
2.	Технология: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений: В 4 ч.	5	Под ред. И. А. Сасовой.	М.: Вентана-Граф	2014
3.	• Примерные	5		М.:	2011

	программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы.			Просвещение	
4.	Метод проектов в технологическом образовании школьников. Методическое пособие	5	Сасова И.А.	М.: Вентана-Граф	2003
5.	• Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя	5	Гуревич М.И., Павлова М.Б., Петрова И.Л., Питт Дж., Сасова И.А.	М.: Вентана-Граф	2004
6.	• Методика обучения технологии. 5-9 классы.	5	А. К. Бешенков	М.: Дрофа	2004
7.	• Животные из бисера. Идеи для вашего творчества.		Ингрид Морас	М.: АРТ-РОДНИК	2004
8.	• Учимся вязать крючком. Основы вязания крючком.		Михайлова Т. В.	М.: ООО «Издательство АСТ»	2013

6 класс

№ п/п	Содержание	Класс	Автор	Издательство	Год издания
1.	Авторская программа «Технология. Трудовое обучение» 5 - 11 классы	6	Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. С.	М.: Вентана-Граф	2012
2.	Технология: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений: В 4 ч.	6	Под ред. И. А. Сасовой.	М.: Вентана-Граф	2014

3.	• Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы.	6		М.: Просвещение	2011
4.	Метод проектов в технологическом образовании школьников. Методическое пособие	6	Сасова И.А.	М.: Вентана-Граф	2003
5.	• Технология. 6 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя	6	Гуревич М.И., Павлова М.Б., Петрова И.Л., Питт Дж., Сасова И.А.	М.: Вентана-Граф	2004
6.	• Методика обучения технологии. 5-9 классы.	6	А. К. Бешенков	М.: Дрофа	2004
7.	• Животные из бисера. Идеи для вашего творчества.		Ингрид Морас	М.: АРТ-РОДНИК	2004
8.	• Учимся вязать крючком. Основы вязания крючком.		Михайлова Т. В.	М.: ООО «Издательство АСТ»	2013

7 класс

№ п/п	Содержание	Класс	Автор	Издательство	Год издания
9.	Авторская программа «Технология. Трудовое обучение» 5 - 11 классы	7	Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. С.	М.: Вентана-Граф	2012
10.	Технология: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений: В 4 ч.	7	Под ред. И. А. Сасовой.	М.: Вентана-Граф	2014

11.	• Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы.	7		М.: Просвещение	2011
12.	Метод проектов в технологическом образовании школьников. Методическое пособие	7	Сасова И.А.	М.: Вентана-Граф	2003
13.	• Технология. 7 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя	7	Гуревич М.И., Павлова М.Б., Петрова И.Л., Питт Дж., Сасова И.А.	М.: Вентана-Граф	2004
14.	• Методика обучения технологии. 5-9 классы.	7	А. К. Бешенков	М.: Дрофа	2004
15.	• Животные из бисера. Идеи для вашего творчества.		Ингрид Морас	М.: АРТ-РОДНИК	2004
16.	• Учимся вязать крючком. Основы вязания крючком.		Михайлова Т. В.	М.: ООО «Издательство АСТ»	2013

Материально-техническое обеспечение

1. Монитор «Sony»;
2. Системный блок Kraft KR54 Q9400;
3. Принтер HP LaserJet P1505;
4. Телевизор Erisson 29;
5. DVD Samsung;
6. Холодильник Стинол;
7. СВЧ Panasonic NN-K57M;
8. Блендер Vitek VT-1465;
9. Электроплита (2 шт.);

10. Утюг Vitek VT-1221.

Календарно-тематическое планирование
5 класс

Дата	№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Организация урока		
				Планируемые результаты		Характеристика деятельности учащихся
				Предметные результаты	Универсальные учебные действия	
					Личностные: *Познавательные:* *Регулятивные:* *Коммуникативные:*	
		Вводное занятие – 2 часа				
1-2		**Введение в предмет «Технология». Правила поведения в мастерской.**	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.	*Личностные:* формирование интереса (мотивации) к изучению технологии; установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. *Регулятивные:* определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом;	-Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - Содержание и задачи предмета «Технология»; - Физиология питания.

		Кулинария – 16 часов				
3-4		**Культура питания. Кухонная посуда и уход за ней.**	2	Выбор пищевых продуктов для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнение механической и тепловой обработки пищевых продуктов; соблюдение правил хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготовка на зиму овощей и фруктов; оказание первой помощи при пищевых отравлениях; овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии,	***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. - ***познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. - ***коммуникативные:*** овладеть способами	- Усвоение основных определений и понятий по теме; -Приготовление бутербродов, горячих напитков; -Приготовление блюда из овощей и фруктов; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах; -Соблюдение правил техники безопасности; - Определение свежести яиц; -Приготовление блюд их яиц; -Приготовление горячих напитков; -Правила этикета за столом; -Характеристика профессии «повар».
5-6		**Овощи в питании. Первичная обработка овощей.**	2			
7-8		**Правила техники безопасности при работе с ножом и приспособлениями. Лабораторно-практическая работа «Приготовление блюд из вареных овощей».**	2			
9-10		**Блюда из яиц. Лабораторно-практическая работа «Определение свежести яиц».**	2			
11-12		**Бутерброды, горячие напитки. Лабораторно-практическая работа «Приготовление**	2			

		бутербродов и их оформление».		информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умение ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности;	позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - ***регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
13-14		**Горячие напитки. Лабораторно-практическая работа «Приготовление горячих напитков и их оформление».**	2			
15-16		**Культура поведения за столом. Лабораторно-практическая работа «Сервировка стола к завтраку».**	2			
17-18		**Профессия – повар.**	2			

		Культура дома - 6 часов				
19-20		**Культура поведения в гостях. Этика и такт. Лабораторно-практическая работа «Складывание салфеток в технике оригами».**	2	Средства оформления интерьера. Содержание санитарно-технических работ. Понятия «этика» и «этикет». Роль семьи в обществе. Права и обязанности в семье. Основы гигиены. Уход за одеждой. Условные знаки и товарные лейблы на одежде.	***-личностные:*** формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; соблюдать гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место; в предложенных ситуациях делать выбор, какой поступок совершить; развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций. ***-регулятивные:*** группировать предметы, на основе существенных признаков; добывать новые знания: находить ответы на вопросы; понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. ***-познавательные:*** проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными	- Работа с тестовым материалом; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Складывание столовых салфеток; - Участие в беседе по теме; - Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; - Применять бытовые санитарно-гигиенические средства; - Применять средства индивидуальной гигиены.
21-22		**Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье. Тест на светскость.**	2			
23-24		**Личная гигиена учащегося. Эстетика одежды и уход за ней. Чтение условных знаков ухода.**	2			

					способами декорирования тканями (лабораторная работа). ***-коммуникативные:*** участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях; соблюдать нормы речевого этикета; совместно работать в группе (бригаде); координировать и согласовывать совместную работу; уметь объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в общее дело; формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.	

		Элементы материаловедения - 2 часа				
25-26		**Понятие о х/б и льняных волокнах. Понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве. Практическая работа «Определение вида окраски и определение лицевой и изнаночной сторон ткани».**	2	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Определение основной и уточной нитей, кромки. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани.	-***личностные:*** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; - ***познавательные:*** соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - ***коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; - ***регулятивные:*** понимать физические и химические свойства тканей; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани; - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. - Изучение свойств тканей из хлопка и льна. - Соблюдение правил ТБ.

		Создание изделий из конструктивных и поделочных материалов – 12 часов				
27-28		**Понятие о проектировании. Подарки и переписка. Авторская открытка. Работа над эскизом «Новогоднего панно».**	2	Виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов. Традиционные виды ремесел, народных промыслов. Обоснование функциональных качеств выполняемого изделия (детали). Проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей изделия. Выполнение отделку изделий. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из конструкционных и поделочных материалов. Интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-	***-личностные:*** принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера; выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда; учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов. ***-познавательные:*** формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета);	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Основы работ в технике бумагопластика; - Основы работ в технике бисероплетения; - Изготовление деталей; - Соединение деталей; - Соблюдение правил ТБ; - Выполнение эскиза кухни-столовой; - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне; - Защита проекта.
29-30		**Технология изготовления проекта. Изготовление элементов композиции в бумагопластике.**	2			
31-32		**Правила ТБ при работе с бисером. Изготовление элементов композиции в технике бисероплетения.**	2			
33-34		**Изготовление элементов композиции в технике бисероплетения.**	2			

35-36		**Сборка коллажа (панно).**	2	гигиенических требований. Разделение кухни на зоны, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	***-коммуникативные:*** умение рассуждать описывать действия – выделять главное, слушать и слышать учителя, собеседника. Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю Росси. Формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов. Формирование эстетических потребностей; установки на безопасный и здоровый образ жизни. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Проявлять познавательную инициативу в оказании помощи одноклассникам.	
37-38		**Экология проекта. Эскиз оформления интерьера.**	2			

		Создание изделий из текстильных материалов – 30 часов				
39-40		**Санитарно-гигиенические требования и ПТБ при ручных работах с тканью. Выбор темы изделий. Изготовление трафаретов из картона. Выкраивание шаблонов.**	2	Уметь: обосновать выбор изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Соблюдать последовательность изготовления изделия. Иметь представление о эргономических требованиях. ТБ. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, асимметрия. Фактура, текстура, колорит, стилизация. Цветовые сочетания. Цветовой круг. Терминология влажно-тепловых работ. Уметь: подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	-***Личностные:*** проявление познавательных интересов и активности при изготовлении изделий из фетра; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками; знать основные нормы поведения; воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.	- Соблюдение правил техники безопасности; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей изделия; - Выполнение работы по изготовлению сувенира - мягкая игрушка; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить; - Выполнение основных ручных швов; - Выполнение декорирования изделия с помощью вышивки декоративными швами; - Умение работать с цветовым кругом; - Защита проекта.
41-42		**Понятие о моделировании. Подбор рисунка для аппликации. Перевод рисунка на ткань. Раскрой элементов изделия.**	2			
43-44		**Виды ручных швов. Технология выполнения ручных стежков: «вперед иголка» сметочный, прокладочный.**	2			
45-46		**ПТБ при работе с**	2			

		иглой. Технология изготовления аппликации на детали изделия.		Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Знать: технологию соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Декоративная и окончательная отделки изделий. Публичные выступления уч-ся с обоснованием представляемых объектов.	***-Регулятивные:*** определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуациях; понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу; учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. ***- Познавательные:*** формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета); ***-Коммуникативные:*** умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия; умение выделять главное; слушать и слышать учителя; принимать участие в коллективной работе (парами, группами).	
47-48		**Оформление изделия. Выполнение петельных и тамбурных стежков. Уход за изделием из фетра.**	2			
49-50		**Реклама проектного изделия. Защита проекта.**	2			
51-52		**Выбор темы проекта. Выбор материалов и инструментов. ПТБ при работах с тканью.**	2			
53-54		**Выполнение эскиза изделия. Раскрой ткани.**	2			
55-56		**Понятие о шве, строчке, стежке. Выполнение деталей изделия.**	2			
57-58		**Выполнение деталей изделия.**	2			
59-60		**Выполнение деталей изделия.**	2			

61-62		**Выполнение деталей изделия.**	2			
63-64		**Соединение деталей изделия. Декоративная обработка изделия.**	2			
65-66		**Влажно-тепловая обработка изделия. Завершение работ.**	2			
67-68		**Реклама проектного изделия. Защита проекта.**	2			
		ИТОГО: 68 часов				

Календарно-тематическое планирование
6 класс

Дата	№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Организация урока		
				Планируемые результаты		Характеристика деятельности учащихся
				Предметные результаты	Универсальные учебные действия	
					Личностные: *Познавательные:* *Регулятивные:* *Коммуникативные:*	
Оформление интерьера – 4 часа (+ 4 ч. творч. проект)						
1-2		Первичный инструктаж на рабочем месте. Интерьер жилого помещения.	2	Санитарно-гигиенические требования к помещению мастерской. Безопасные приемы работы. Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта. Понятие о жилом	-***личностные:*** формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни; соблюдать гигиену помещения и уметь организовать рабочее место; в предложенных ситуациях делать выбор, какой поступок совершить; развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций. -***регулятивные:*** группировать предметы,	- усвоение понятия о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом; - приемы зонирования пространства жилого дома; - организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны; - понятие о композиции в интерьере; - современные стили в интерьере;

				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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	на основе существенных признаков; добывать новые знания: находить ответы на вопросы; понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. ***-познавательные:*** проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными способами декорирования тканями (лабораторная работа). ***-коммуникативные:*** участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях; соблюдать нормы речевого этикета; совместно работать в группе (бригаде); координировать и согласовывать совместную работу; уметь объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в общее дело; формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.	- использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры; - декоративное оформление интерьера, применение текстиля в интерьере; - выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.
3-4		Комнатные растения в	2	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.		- усвоение понятия о фитодизайне.; - роли комнатных растений в

		интерьере.		Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.		интерьере; - правила размещения комнатных растений в интерьере; - разновидности комнатных растений; - уход за комнатными растениями; - профессия садовник.
5-6		Исследовательская и созидательная деятельность.	2	Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты		
7-8		Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».	2			

				творческого проекта.		
Кулинария – 14 часов (+ 4 ч. творч. проект)						
9-10		Блюда из рыбы.	2	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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.	- ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. - ***Познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. - ***Коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - ***Регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место;	- Усвоение основных определений и понятий по теме; -Приготовление заправочных супов; -Приготовление блюда из рыбы и мяса; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в мясе и рыбных продуктах; -Соблюдение правил техники безопасности; - Определение свежести рыбы и мяса; -Приготовление блюд из птицы; -Правила этикета за столом, сервировка стола к праздничному обеду.
11-12		Блюда из нерыбных продуктов моря.	2			
13-14		Блюда из мяса.	2	Значение мясных блюд в		

15-16		Блюда из мяса.	2	питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.	понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
17-18		Блюда из птицы.	2	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.		
19-20		Заправочные супы.	2	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.		
21-22		Сервировка стола к обеду.	2	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.		
23-26		Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	4	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.		-выбор посильной и необходимой работы, аргументированно защищать свой выбор; -выполнение эскиза и подбор материалов для выполнения; -пользование необходимой литературы; -выполнение намеченной работы; - оценивание выполненной работы;

						- защита проекта.
Создание изделий из текстильных материалов - 24 часа (+ 6 ч. творч. проект)						
27-28		Текстильные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).	2	Классификация текстильных химических и растительных волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды тканых материалов из растительных волокон. Понятие «ручной шов». Виды влажно-тепловых работ. Работа с картой образцов ручных швов. ПТБ и санитарно-гигиенические требования при ручных работах с тканью.	- ***Личностные:*** проявление познавательных интересов и активности при изготовлении изделий из ткани; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками; знать основные нормы поведения; воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному	- Соблюдение правил техники безопасности; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей изделия; - Выполнение работы по изготовлению сувенира - мягкая игрушка; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить; - Выполнение основных ручных швов; - Выполнение декорирования изделия с помощью вышивки декоративными швами; - Умение работать с цветовым кругом; - Защита проекта.
29-30		Виды и свойства текстильных материалов.	2			
31-32		Ручные швы.	2			
33-34		Изготовление образцов ручных швов.	2			
35-36		Санитарно-гигиенические требования и ПТБ при ручных работах с тканью.	2			
37-38		Выполнение трафаретов.	2	Последовательность подготовки ткани к		

		Раскрой ткани.		раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.	мнению, истории и культуре других народов. - ***Регулятивные:*** определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуациях; понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу; учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. - ***Познавательные:*** формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета); - ***Коммуникативные:*** умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия; умение выделять главное; слушать и слышать учителя; принимать участие в коллективной работе (парами,	
39-40		Предварительные работы с тканью.	2			
41-42		Технология обработки места соединения деталей.	2	Подбор ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Знать: технологию соединения деталей между собой. Использование		
43-44		Выполнение деталей изделия.	2			
45-46		Выполнение деталей изделия.	2			
47-48		Выполнение	2			

		деталей изделия.		прокладочных материалов. Декоративная и окончательная отделки изделий.	группами).	
49-50		Выполнение деталей изделия.	2			
51-52		Выполнение декоративных деталей изделия.	2			
53-54		Соединение деталей изделия.	2			
55-56		Окончательная отделка изделия.	2			
Художественные ремесла - 8 часов (+ 4 ч. творч. проект)						
57-58		Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. ПТБ.	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды	- ***Личностные:*** следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.	**Знать:** - материалы и инструменты для вязания **Уметь:** -подбирать крючок и нитки для вязания; - зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия; -находить и представлять информацию об истории вязания; -читать схемы; -вязать образцы крючком. -выбирать посильную и

				петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	- ***Познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - ***Коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - ***Регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к	необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.
59-60		Вязание полотна.	2	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.		
61-62		Вязание по кругу.	2			
63-64		Вязание по кругу.	2			
65-68		Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком».	4	Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.		

					известным понятиям.	
	Итого: 68 часов					

Календарно-тематическое планирование
7 класс

Дата	№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Организация урока		
				Планируемые результаты		Характеристика деятельности учащихся
				Предметные результаты	Универсальные учебные действия	
					Личностные: *Познавательные:* *Регулятивные:* *Коммуникативные:*	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 14 часа (+ 4 ч. творч. проект)						
1		Санитарно-гигиенические требования и ПТБ при ручных работах с тканью.	1	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды тканых материалов из искусственных волокон. Понятие «ручной шов». Виды влажно-тепловых работ. Работа с картой	-***Личностные:*** принятие учебной цели; освоение способов решения проблем творческого и поискового характера; выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда; учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани, прокладочных материалов, инструментов. -***Познавательные:***	- Усвоение основных определений и понятий по теме; -Соблюдение правил техники безопасности; -выбор посильной и необходимой работы, аргументированно защищать свой выбор; -выполнение эскиза и подбор материалов для выполнения; -пользование необходимой
2		Текстильные волокна искусственного происхождения.	1			

				образцов ручных швов. ПТБ и санитарно-гигиенические требования при ручных работах с тканью.	формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета); -***Коммуникативные:*** умение рассуждать описывать действия – выделять главное, слушать и слышать учителя, собеседника. Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю Росси. Формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов. Формирование эстетических потребностей; установки на безопасный и здоровый образ жизни. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Проявлять познавательную	литературы; -выполнение намеченной работы; - оценивание выполненной работы; - Знать: технологию соединения деталей между собой. - защита проекта (на выбор проект «Торт», «Аксессуары»).
3-4		Изготовление образцов ручных швов.	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.		
5-6		Выполнение трафаретов. Раскрой ткани.	2			
7		Технология обработки места соединения деталей.	1	Подбор ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом		

8-15		Выполнение деталей изделия.	8	направления долевой нити. Использование прокладочных материалов. Декоративная и окончательная отделки изделий.	инициативу в оказании помощи одноклассникам.	
16		Выполнение декоративных деталей изделия.	1			
17		Соединение деталей изделия.	1			
18		Окончательная отделка изделия.	1			
Кулинария – 8 часов (+ 4 ч. творч. проект)						
19		Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте.	1	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.	- ***Личностные:*** проявление познавательных интересов и активности при изготовлении изделий из ткани; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками; знать основные нормы поведения;	- Соблюдение правил техники безопасности; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу; - выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом;
		Физиология питания.	1			

20				Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов. - ***Регулятивные:*** определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуациях; понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу; учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. - ***Познавательные:*** формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата; использование различных способов поиска (в	- состав теста, способы приготовления пресного теста, раскатки теста; - назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления сладких блюд и десертов; оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отрав-лении; - определять качество продуктов и подавать их к столу; - приготавливать пресное и бисквитное тесто; навыки работы с готовым слоеным тестом и блюда из него; - проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе или муссы; - Защита проекта.
21-22		Виды теста. Десерт.	2	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Сахар, его роль		

				в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.	справочных источниках, сети Интернета); - ***Коммуникативные:*** умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия; умение выделять главное; слушать и слышать учителя; принимать участие в коллективной работе (парами, группами).	
23		Изделия из бисквитного теста.	1	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, пресное). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста,		
24		Изделия из песочного теста.	1			
25		Изделия из слоеного теста.	1			
26		Изделия из пресного теста.	1			
27-30		Творческий проект: «Выпечка и оформление изделий из теста (на выбор)».	4			

				рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста. Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления пресного теста.		
Технология ведения дома - 2 часа (+ 2 ч. творч. проект)						
31-32		Эстетика и экология жилища.	2	Эстетика и экология жилища. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за	- ***Личностные:*** следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. - ***Познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением	**Знать:** • характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; • инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; • материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; • основные виды бытовых домашних работ; • средства оформления интерьера; • назначение основных

				астениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.	упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - ***Коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - ***Регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;	видов современной бытовой техники. **Уметь:** • вести себя культурно в семье и обществе; • создавать семейный уют; • соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.
33		Практическое занятие: «Бюджет семьи».	1	Рациональное планирование расходов на основе актуальных		

34		Практическое занятие: «Расчет минимальной стоимости потребительской корзины».	1	потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.	овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
	Итого: 34 часа					