

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

«\_\_» \_\_\_\_\_ г

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УР

«\_\_» \_\_\_\_\_ г

РАССМОТРЕНО:  
на заседании МО

«\_\_» \_\_\_\_\_ г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

(полное наименование учебного предмета, курса)

5-8  
(класс)

**основное общее образование**  
(в соответствии с ФГОС ООО)

Составитель: Гончарова Ирина Ивановна  
Учитель технологии, 1 кк.

**Пояснительная записка  
к рабочей программе по технологии  
для основного общего образования**

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (5-8 классы), соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования).

Сроки реализации программы: 4 года (5-8 классы).

Настоящая рабочая программа разработана на основании следующих нормативных актов:

- ч.2 ст.28 Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (ред. от 29.12.2014));
- Основной общеобразовательной программы – образовательной программы основного общего образования МКОУ «Сарсинская СОШ»
- Иные локальные акты образовательной организации.

Дополнительными основаниями для составления и реализации программы являются следующие документы:

- Рабочие программы сост: Логинова Ольга Николаевна УМК Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко (М.: *Вентана-Граф*):

- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 5 класс / сост. О.Н. Логинова. – 1-е изд. – М.: ВАКО, 2014. – 48 с. – (Рабочие программы).

- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 6 класс / сост. О.Н. Логинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы).

- Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 7класс / сост. О.Н. Логинова. – 3-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы).

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника:

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Сеница. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2014 год.

2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Сеница. В.Д.Симоненко. – 2-е изд., испр. - М.: Вентана - Граф, 2016. – 192 с. : ил.

3. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Сеница. В.Д.Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2017. – 160 с. : ил.

Основным предназначением предмета технология в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Изучение технологии в основной школе (5-8 кл.) направлено на достижение следующих **целей**:

– освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

– развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания 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.

На основании требований государственного образовательного стандарта 2004 в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

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

- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, решать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей, культурно-эстетической, рефлексивной.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Рабочая программа составлена с учётом индивидуальных особенностей учащихся и дифференцированного подхода в обучении и так же ориентирована на обучение учащихся с ограниченными возможностями здоровья (задержка психического развития), которые обучаются в общеобразовательных классах.

Задержка психического развития (далее ЗПР) — нарушение нормального темпа психического развития, когда отдельные психические функции (память, внимание, мышление, эмоционально-волевая сфера) отстают в своём развитии от принятых психологических норм для данного возраста.

Обучающиеся с ЗПР обучаются в соответствии с данной программой, т.е. сохранно основное содержание общеобразовательной школы, но учитываются индивидуальные особенности учащихся с ЗПР и специфика усвоения ими учебного материала. Программа строит обучение детей с задержкой психического развития на основе принципа коррекционно-развивающей направленности учебной деятельности.

Темы, которые являются наиболее сложными для усвоения, изучаются в ознакомительном порядке, т.е. не являются обязательными для усвоения учащимися. Такой подход обеспечивает усвоение учащимися по окончании основной школы обязательного минимума содержания технологического образования.

### **Место учебного курса в учебном плане.**

Календарный учебный график МКОУ «Сарсинская СОШ» (приказом №94-6 от 29.08.2018 г.) определяет учебный год в 35 учебные недели, соответственно в рабочей программе на изучение технологии отводится по 35 часов. Общее количество времени на 4 года обучения составляет 245 часов. Общая недельная нагрузка в каждом году обучения составляет в 5-6-7 кл. – по 2 часа, 1 раз в неделю (70час.), в 8 кл. – 1 час, 1 раз в неделю (35 час.).

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения предмета технология, которые определены стандартом.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание

необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

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

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### ***Предметные результаты***

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

***Предметные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе по сферам:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами

деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации,

оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Содержание учебного предмета «Технология. Технология ведения дома» 5-8 классы**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

##### **5 класс**

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

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

***Лабораторно-практические и практические работы.*** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Тема 2. Интерьер жилого дома**

##### **6 класс**

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

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

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

#### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

##### **6 класс**



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

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

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

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

#### Тема 4. Освещение жилого помещения.

##### Предметы искусства и коллекции в интерьере

**7класс**

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### Тема 5. Гигиена жилища

**7класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств, для уборки помещения.

#### Раздел «Электротехника»

##### Тема 1. Бытовые электроприборы

**5 класс**

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

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

**7класс**

**Теоретические сведения.** Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в

помещении. Современный пылесос, его функции. Робот пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8класс

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

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

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

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

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

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

**5 класс**

**Теоретические сведения.** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

### **Тема 2. Физиология питания**

**5 класс**

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

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

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

**5 класс**

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

#### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

##### **5 класс**

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

##### **5 класс**

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

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

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

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

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 6. Блюда из яиц**

##### **5 класс**

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

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

### Тема 7. Приготовление завтрака.

#### Сервировка стола к завтраку

**5 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

**6 класс**

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### Тема 9. Блюда из мяса

**6 класс**

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### Тема 10. Блюда из птицы

**6 класс**

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

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

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

### Тема 11. Заправочные супы

## **6 класс**

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

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

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

## **Тема 12. Приготовление обеда.**

### **Сервировка стола к обеду**

## **6 класс**

**Теоретические сведения.** Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

### **Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

## **7 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема 14. Изделия из жидкого теста**

## **7 класс**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 15. Виды теста и выпечки**

## **7 класс**

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 16. Сладости, десерты, напитки**

## **7 класс**

**Теоретические сведения.** Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный

коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

## Тема 17. Сервировка сладкого стола.

### Праздничный этикет

**7 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Создание изделия из текстильных материалов»**

### Тема 1. Свойства текстильных материалов

**5 класс**

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**6 класс**

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

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

**7 класс**

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

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

### Тема 2 Конструирование швейных изделий

**5 класс**

**Теоретические сведения.** Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке,

сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **6 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

#### **7 класс**

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

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

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

#### **6 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **7 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина**

#### **5 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

#### **6 класс**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

#### **7 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

#### **5 класс**

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

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

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

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

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.



## **6 класс**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

## **7 класс**

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

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

##### **5 класс**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

##### **5 класс**

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

#### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

##### **5 класс**

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

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

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

#### **Тема 4. Вязание крючком**

##### **6 класс**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 5. Вязание спицами**

#### **6 класс**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

### **Тема 6. Ручная роспись тканей**

#### **7 класс**

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

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

### **Тема 7. Вышивание**

#### **7 класс**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

#### **8 класс**

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

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

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

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

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

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

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

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

#### **8 класс**

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

#### **8 класс**

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

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

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

#### **5 класс**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к

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

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### **6 класс**

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

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### **7 класс**

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

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### **8 класс**

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

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

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

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

**Варианты творческих проектов:** «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

## Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся

Контроль предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса предмета «Технология» в целом.

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными контрольными или тестовыми заданиями.

При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей:

Процент выполнения задания	Отметка
95% и более	отлично
80-94%%	хорошо
66-79%%	удовлетворительно
менее 66%	неудовлетворительно

Устный опрос осуществляется на каждом уроке (эвристическая беседа, опрос). Задачей устного опроса является не столько оценивание знаний учащихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания учеников на сложных понятиях, явлениях, процессе.

### Оценка устных ответов учащихся

**Ответ оценивается отметкой «5», если ученик:**

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию предмета «технологии» как учебной дисциплины;
- правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

**Ответ оценивается отметкой «4», если ответ удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:**

- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя.

**Отметка «3» ставится в следующих случаях:**

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой;

**Отметка «2» ставится в следующих случаях:**

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

### Нормы оценивания практической работы.

#### Организация труда.

**Отметка «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности. 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 исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины. Правила техники безопасности.

**Отметка «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

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

#### **Приёмы труда.**

**Отметка «5»** ставится, если все приёмы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «4»** ставится, если приёмы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «3»** ставится, если отдельные приёмы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «2»** ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

#### **Норма времени (выработки)**

**Отметка «5»** ставится, если задание выполнено в полном объёме и в установленный срок.

**Отметка «4»** ставится, если норма времени (выработки) недовыполнена: 5 – 6 - классы – на 10 -15%; 7 – й класс – 5 – 10%.

**Отметка «3»** ставится, если норма времени (выработки) недовыполнена: 5 – 6- й классы – на 15 – 20%; 7 – й класс – 5 - 10 %.

**Отметка «2»** ставится, если норма времени (выработки) недовыполнена: 5 – 6 – й класс – на 30%; 7 - й класс – на 25%.

#### **Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:**

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

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

**Отметка «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).

**Отметка 5 "отлично"** выставляется, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она составлена в полном объеме, четко, аккуратно. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность,

свое творческое начало. Работа планировалась учащимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны. Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.

**Отметка 4 "хорошо"** выставляется, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротнo, но не содержит в себе исключительной новизны. Работа планировалась с несущественной помощью учителя, у учащегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.

**Отметка 3 "удовлетворительно"** выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к технике.

### Тематическое планирование 5 класс (70 часов)

№ п/п	Разделы, темы	Кол час	Дата
<b>Разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</b>			
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Творческая проектная деятельность.	1	
2	Интерьер и планировка кухни-столовой. Оборудование кухни. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.	1	
3,4	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты» Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.	2	
5-6	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Защита проекта	2	
<b>Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>			



7,8	Инструктаж по ТБ при выполнении кулинарных работ. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Здоровое питание. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	2	
9, 10	Технология приготовления бутербродов. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).	2	
11, 12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
13, 14	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий». Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	2	
15,	Блюда из сырых овощей и фруктов. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Блюда из варенных овощей.	2	
17, 18	Технология приготовления салатов из сырых и варенных овощей. Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варенных овощей».	2	
19,	Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	1	
20	Тест по разделу «Кулинария» Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Творческий проект «Воскресный завтрак».	1	
21, 22	Практическая работа. «Воскресный завтрак для всей семьи». Практическая работа «Сервировка стола»	2	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (28 ч)</b>			
23, 24	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства волокон растительного происхождения. Производство текстильных материалов.	2	
25	Свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.	1	
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (1 ч)</b>			
26	Профессии связанные с технологиями обработки и изготовления швейных изделий. Тест по теме: « <b>Материаловедение</b> »	1	
27, 28	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Снятие мерок, определение размеров швейного изделия.	2	
29, 30	Особенности построения чертежа выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, юбки, сарафана, топа. Копирование готовой выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.	2	
31, 32	Инструктаж по ТБ при работе с тканью. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия. Профессии закройщик, портной.	2	
33, 34	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения	2	

	прямого стежка. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.		
35, 36	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе.	2	
37, 38	Инструктаж по ТБ. При работе на бытовой эл.швейной машине. Приемы работы на швейной машине. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	2	
39, 40	Швейные машинные работы. ТБ. Влажно-тепловая обработка. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Тест «Машиноведение»	2	
41, 42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	2	
43, 44	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана».	2	
45, 46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2	
47- 48	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. Подготовка защиты проекта.	2	
49- 50	Заключительный (аналитический) этап. Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2	
<b>Раздел «Художественные ремёсла», «Технология творческой и опытнической деятельности» (18 ч)</b>			
51- 52	Декоративно-прикладное искусство. Виды ДПИ. Историческая справка. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	2	
53, 54	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Цветовое сочетание в орнаменте.	2	
55, 56	Лоскутное шитье. Традиционные узоры в лоскутном шитье. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.	2	
57, 58	Технология лоскутного шитья. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутков»	2	
59,	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	4	

62	Обработка срезов лоскутного изделия.		
63-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Практическая работа «Стачивание деталей изделия».	2	
65-66	Подготовка проекта к защите. Оформление пояснительной записки. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию.	2	
67, 68	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита творческого проекта. Оформление портфолио.	2	
69, 70	Резервное время.	2	
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	

### Тематическое планирование 6 класс (70 часов)

№ п/п	Разделы, темы	Кол Час.	Дата
<b>Разделы «Технология домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</b>			
1,2	Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	2	
3,4	Комнатные растения в интерьере. Уход за комнатными растениями. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере Обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Подготовка к проекту.	2	
5	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».	1	
6	Защита проекта «Растения в интерьере дома»	1	
<b>Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>			
7,8	Инструктаж по ТБ при выполнении кулинарных работ. Блюда из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Блюда из нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.	2	
9, 10	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	2	

11, 12	Блюда из мяса. Технология первичной обработки мяса. Технология тепловой обработки мяса. 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.	2	
13, 14	Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Практическая работа «Приготовление блюд из мяса».	2	
15, 16	Блюда из птицы. 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. Практическая работа «Приготовление блюда из птицы».	2	
17, 18	Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	
19, 20	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. Практическая работа «Приготовление обеда».	2	
21, 22	Тест по разделу «Кулинария». Подготовка к проекту. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Творческий проект по разделу «Кулинария».	2	
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (30 ч)</b>			
23, 24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». Начало проекта «Наряд для семейного обеда»	2	
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (1 ч)</b>			
25	Сферы и отрасли современного производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Виды учреждений проф.образования. Тест по теме: « <b>Материаловедение</b> »	1	
26	Определение размеров фигуры человека. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для построения чертежа.	1	
27, 28	Практическая работа. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа-основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Оформление чертежа.	2	
29, 30	Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование	2	

	отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.		
31, 32	Подготовка к раскрою изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого 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. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.	2	
33, 34	Инструктаж по ТБ при работе с тканью. Ручные швейные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов».	2	
35, 36	Машиноведение. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.	2	
37, 38	Машинные работы. Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.	2	
39, 40	Тест по теме «Машиноведение» Практическая работа. «Подготовка к примерке и примерка изделия». Обработка мелких деталей. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов.	2	
41, 44	Технология обработки горловины. Практическая работа. Обработка горловины. Подготовка и проведение примерки. Обработка горловины подкройной обтачкой. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом.	4	
45- 46	Технология обработки боковых срезов. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	2	
47- 48	Технология обработки нижнего среза изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия».	2	
49- 50	Практическая работа. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор. Подготовка к защите проекта.	2	
51- 52	Аналитический анализ. Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	
<b>Разделы «Художественные ремесла», «Технология творческой и опытнической деятельности» (18 ч)</b>			
53, 54	Инструктаж по ТБ при вязании. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания,	2	

	вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.		
55, 56	Технология вязания по кругу. Практическая работа. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	2	
57, 58	Технология вязания спицами. Практическая работа «Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель». Набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	2	
59, 60	Технология смены нитий при вязании спицами. Практическая работа «Вязание цветных узоров». Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	2	
61- 64	Практическая работа «Вязание аксессуаров крючком или спицами». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».	4	
65, 66	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите. Оформление пояснительной записки. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Подготовка к защите творческого проекта.	2	
67, 68	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита творческого проекта. Защита творческого проекта.	2	
69, 70	Резервный урок.	2	
	<b>Итого</b>	<b>70</b>	

### Тематическое планирование 7 класс (70 часов)

№ п/п	Разделы, темы	Кол час	Дата
<b>Разделы «Технология домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности» (8ч)</b>			
1,2	Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям. Интерьер жилого дома. Освещение жилого дома. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.	2	
3-4	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.	2	
5-6	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта. Подготовка презентации.	2	

7-8	Подготовка к защите проекта. Защита проекта «Умный дом».	2	
<b>Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» (14 ч)</b>			
9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Технология приготовления блюд из молока. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.	2	
11-12	Технология приготовления изделий из жидкого теста, творога. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога». Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.	2	
13-14	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Сферы производства, профессиональное образование. Профессии: кондитер, кулинар.	2	
15-16	Технология приготовления песочного теста. Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста».	2	
17-18	Технология приготовления сладостей, десертов. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»	2	
19-20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Меню сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол» разработка меню.	2	
21-22	Тест по разделу «Кулинария» Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»	2	
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (28 ч)</b>			
23-24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	2	
25-25	Конструирование плечевой одежды. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	2	

	Построение чертежа прямой юбки. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»		
27-28	Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам». Оформление чертежа.	2	
29-30	Технология моделирования поясного изделия. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Практическая работа «Моделирование поясной одежды».	2	
31-32	Швейные ручные работы. Практическая работа «изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при ручных работах.	2	
33-34	Технология машинных работ. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.	2	
35-36	Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ. ТБ при выполнении машинных работ. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта.	2	
37-	Технология раскроя поясного изделия. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия»	2	
39-40	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа «Дублирование деталей юбки» Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.	2	
41-42	Подготовка к обработке бокового шва. Практическая работа «Обработка среднего (бокового шва юбки с застёжкой-молнией).	2	
43-44	Технология выполнения различных видов складок. Практическая работа «Обработка складок, вытачек». Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.	2	
45-46	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым втачным поясом». Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Обработка нижнего среза юбки. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	2	
47-48	Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Влажно тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	2	
49-50	Анализ готового изделия. Защита проекта. Контроль и самооценка изделия.	2	
<b>Разделы «Художественные ремесла», «Технология творческой и опытнической деятельности» (20 ч)</b>			
51-52	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодный батик. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.	2	



53-54	Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика». Оформление работы.	2	
55-56	Вышивание. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа «Выполнение образцов швов».	2	
57-58	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки владимирской гладью».	2	
59-60	Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».	2	
61-62	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»	2	
63-	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.	2	
65-66	Разработка технологической карты. Выполнение проекта.	2	
67-68	Выполнение проекта. Подготовка к защите проекта.	2	
69-70	Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов.	2	
	ИТОГО:	70	

### Тематическое планирование 8 класс (35 часов)

Разделы и темы программы	Количество часов
<i>1.Раздел 1 «Семейная экономика»</i>	8
1.Бюджет семьи	8
<i>2.Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</i>	4
1.Эстетика и экология жилища	2
2.Водоснабжение и канализация в доме	2
<i>3. Раздел «Электротехника»</i>	12
1.Электромонтажные и сборочные технологии	4
2.Бытовые электроприборы	6
3.Электрические устройства с элементами автоматики	2
<i>4.Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</i>	4
1.Сферы производства и разделения труда	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	2
<i>5. Раздел «Технология исследовательской и опытнической деятельности»</i>	9
1.Исследовательская и опытническая деятельность	9
Итого	35

**Проверочные тесты.**

Тест по теме "Кулинария" 5 класс

1. Доброкачественность овощей можно определить по:

а) цвету; б) запаху; в) вкусу; с) консистенции.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

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

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

а) нарез овощей; б) выкладывание в салатницу и украшение; в) заправка овощей;

г) первичная обработка овощей.

**4. Виды тепловых обработок овощей:**

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

**5. Определить доброкачественность яиц:**

1 - опустить на дно стакана	А - Недостаточно свежее;
2 - плавает чуть выше дна	Б - Недоброкачественное;
3 - находится на поверхности жидкости	В - Яйцо свежее.

**6. Первичная обработка яиц:**

а) промыть горячей водой; б) промыть с солью; в) промыть с мылом.

**7. Способы варки яиц:**

1 - Всмятку	А - 5 минут;
2 - "В мешочек"	Б - 10 минут;
3 - Вкрутую	В - 2 минуты.

**8. Классификация блюд:**

1 - Простые	А - продукт не виды;
2 - Сложные	Б - несколько видов продуктов;
3 - Закрытые	В - отличаются маленькими размерами;
4 - Закусочные	Г - один вид продукта.

**9. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся":**

а) чай; б) квас; в) морс; г) кофе; д) какао.

## Тест по теме "Кулинария" 6 класс

### 1. К минеральным веществам относятся:

а) магний; б) железо; в) углеводы; г) натрий; д) жиры; е) витамины.

### 2. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас; б) простокваша; в) морс; г) сметана; д) сыр; е) творог; ж) ацидофилин.

### 3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

Зерновая культура	Крупа, полученная из зерна
1 - гречиха	А - пшено
2 - просо	Б - манная
3 - пшеница	В - перловая
4 - ячмень	Г - ядрица
5 - овес	Д - хлопья "Геркулес"

### 4. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые; б) рассыпчатые; в) мягкие; г) жидкие; д) зернистые; е) вязкие.

### 5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Вид макаронных изделий	Макаронные изделия
1 - трубчатые	А - узкая, широкая, гофрированная
2 - фигурные	Б - обыкновенная, паутинка, яичная
3 - вермишель	В - звездочки, ракушки, алфавит
4 - лапша	Г - макароны, рожки, перья

### 6. Макароны изделия при варке засыпают в кастрюлю:

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

### 7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание; б) разрезание брюшка; в) оттаивание; г) удаление внутренностей; д) очистка рыбы от чешуи; е) нарезание на порционные куски; ж) удаление головы, плавников, хвоста.

### 8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная б) жабры серого цвета; в) чешую отстает от кожи; г) консистенция рыхлая; д) глаза мутные; е) жабры ярко-красного цвета; ж) чешуя просто прилегает к коже; з) глаза прозрачные.

### 9. К холодным сладким блюдам относятся:

а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели; д) мороженое; е) каши; ж) компоты.

### 10. Желирующим веществом для киселей является:

а) пищевой желатин; б) картофельный крахмал; в) пшеничная мука; г) манная крупа.

## Тест по теме "Кулинария" 7 класс

**1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?**

- а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая; б) вызвать врача;  
в) положить грелку на область живота; г) оказать первую медицинскую помощь.

**2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:**

- а) переборка; б) сортировка; в) промывание в проточной воде; г) удаление несъедобной части;  
д) мытье в проточной воде.

**3. К консервированию сахаром относятся:**

- а) варенье; б) стерилизация; в) конфитюр; г) сушка; д) мармелад.

**4. Мясопродукты являются основным источником:**

- а) углеводов; б) жиров; в) белка; г) витаминов.

**5. Доброкачество мяса можно определить по:** а) запаху; б) вкусу;

- в) цвету; г) консистенции.

**6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:**

- а) промывание б) оттаивание; в) зачистка; г) обмывание; д) нарезание.

**7. Установите соответствие между понятием и его определением.**

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

**8. Субпродукты это:**

- а) шкура животных; б) почки животных; в) рога животных; г) мозги животных.

**9. Определи соответствие:**

Вид теста	Характерная особенность приготовления теста
1 - Бисквитное	А - большое количество масла
2 - Песочное	Б - каждый слой прокладывается маслом
3 - Заварное	В - большое количество яиц
4 - Слоеное	Г - готовят в два приема

**10. Гигиена - это:**

- а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов; б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм; в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

**Ключ к тестам**

Вопросы	5 класс	6 класс	7 класс
1	АБС	АБГ	ДБ
2	БДГАВ	БГДЕЖ	БАДГВ
3	ГАВБ	1Г 2А 3Б 4В 5Д	АВД
4	1Г 2В 3Б 4Д 5А	БГЕ	В
5	1В 2А 3Б	1Г 2В 3Б 4А	АВГ
6	В	Г	БГВАД
7	1В 2А 3Б	ВДБГЖАЕ	1Г 2В 3Б 4Д 5А
8	1Г 2Б 3А 4В	АЕЖЗ	БГ
9	АГД	АГДЖ	1В 2А 3Г 4Б
10		Б	Б
<b>Мах количество баллов</b>	<b>31</b>	<b>37</b>	<b>31</b>

Оценка:

- "5" - 90% баллов
- "4" - 75% баллов
- «3» - 50% баллов
- "2" - менее 40% баллов

## 5 класс

**«Обработка пищевых продуктов»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Салатными заправками являются: А) майонез Б) сметана В) уксус Г) растительное масло
2. Является ли бутербродом хлеб с маслом? А) нет Б) да
3. К столовым приборам не относятся: А) ложка Б) дуршлаг В) вилка Г) нож
4. Определить, является ли 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
5. Когда яйцо сварено в мешочек, у него: А) крутые желток и белок Б) жидкие желток и белок В) жидкие желток, крутой белок.

### Практическая работа:

#### «Определение свежести куриного яйца»

Задание: определите свежесть яиц с помощью емкости с водой. Сделайте письменный вывод о степени свежести яиц. Для выполнения работы рекомендуется пользоваться учебником 5 класса, таблицей «Определение свежести Куриного яйца»

Положение яйца в сосуде с водой	Качество (свежесть) яйца
Опускается на дно	
Располагается по середине	
Плавает на поверхности	

## 6 класс

**«Обработка пищевых продуктов»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Рожки и звездочки относятся: А) к трубчатым макаронным изделиям Б) к видам вермишели  
В) к макаронным засыпкам Г) к крупам Д) к видам лапши.
2. В кулинарии рыба по месту обитания делится на: А) морскую Б) речную В) озерную  
Г) океанскую  
Д) копченую
3. К доброкачественным крупам относятся:  
А) крупа с посторонними примесями Б) крупа, имеющая запах  
В) крупа без пятен Г) крупа без мусора Д) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.
4. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при разделке рыбы.

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порции
	Ж. Потрошат брюшко

5. Каши можно варить: А) на молоке Б) на воде В) на бульоне Г) на киселе Д) на компоте

**Практическая работа:** «Определение вида круп (макаронных изделий)»

**Задание:** Сравните образцы круп и внесите полученные данные в отчет. Для этого зарисуйте и подпишите каждый из предложенных видов круп (макаронных изделий).

№ образца крупы	Название крупы	Внешний вид крупы (рисунок)
1		
2		
3		

7 класс

**«Обработка пищевых продуктов»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. **Кисломолочными продуктами являются:** А) молоко Б) кефир В) творог Г) мороженное Д) сметана

2. **К мясным продуктам относятся:** А) печень Б) сердце В) язык Г) свинина Д) говядина

3. **Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.**

	А) Зелень, лавровый лист
	Б) Капуста и картофель
	В) Пассерованные морковь и лук

4. **Доброкачественное мясо:** А) упругое Б) имеет мягкий жир В) имеет твердый жир Г) не упругое

5. **Молоко хранят в холодильнике:** А) в стеклянной посуде Б) в алюминиевой посуде В) в эмалированной посуде

**Практическая работа: «Определение доброкачественности мяса»**

**Задание:** Определите доброкачественность мяса по различным признакам. Сделайте выводы о доброкачественности мяса. Занесите данные в таблицу.

Признак доброкачественности мяса	Характеристика
Цвет мяса	
Цвет жира	
Запах	
Упругость	
Твердость жира	
Вывод о доброкачественности мяса	

5 класс **«Материаловедение»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. **Волокна растительного происхождения получают из:** А) крапивы Б) льна В) шерсти Г) хлопка

2. **Долевая нить при растяжении:** А) изменяет свою длину Б) не изменяет своей длины

3. **Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:** А) прядением Б) ткачеством

В) отделкой

4. **К гигиеническим свойствам тканей относятся:** А) прочность Б) намокаемость В) драпируемость Г) воздухопроницаемость Д) пылеемкость

5. **Ткань, окрашенная в один цвет, называется:** А) окрашенная Б) однотонная В) гладкокрашенная Г) отбеленная

**Практическая работа: «Определение вида ткани»**

**Задание:** сравните образцы хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду и на ощупь, сделайте вывод о том, из каких волокон они состоят.

**Порядок выполнения работы.** Школьники раскладывают перед собой пронумерованные образцы, сравнивают их, записывают свои наблюдения в отчет. Для этого они могут пользоваться таблицей. Форма отчета прилагается.

**5 класс**

**Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.**

Признаки	Хлопчатобумажная	Льняная
Блеск	Матовая	Блестящая
Гладкость поверхности	Шероховатая	Гладкая
Мягкость	Мягкая	Жесткая
Растяжимость		
По основе	Небольшая	Небольшая
По утку	Большая	Небольшая
Гладкость нитей	Пушистая	Гладкие
Вид обрыва нитей	В виде ватки	В виде кисточки
Толщина волокон	Тонкие	Толстые

**Форма отчета по практической работе:**

**«Определение хлопчатобумажных и льняных тканей»**

Признак вида ткани	Образцы			
	1	2	3	4
Блеск				
Гладкость поверхности				
Мягкость				
Растяжимость				
Гладкость нитей				
Вид обрыва нитей				
Вид ткани				

**6 класс «Материаловедение»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:**

А) искусственным Б) синтетическим В) натуральным

**2. Природный цвет волокон шерсти бывает:** А) белый Б) черный В) оранжевый Г) коричневый Д) серый

**3. К технологическим свойствам тканей относятся:** А) прочность Б) драпируемость В) раздвижка нитей в швах Г) усадка Д) осыпаемость

**4. Нарисовать соответствие между символами и его значением.**

	А) изделие пригодное для химчистки всеми общепринятыми органическими растворителями
	Б) утюжить при температуре не более 150 С
	В) кипятить нельзя
	Г) изделие можно подвергать отбеливанию средствами, содержащими хлор

**5. Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:**

А) полотняном Б) сатиновом В) саржевом Г) атласном

**Практическая работа: «Определение вида натуральных тканей»**



**Задание:** сравните образцы натуральных тканей (хлопчатобумажной, льняной, шелковой, шерстяной) и сделайте выводы о волокнах, из которых они состоят.

**Форма отчета по практической работе бкласс**

Признак вида ткани	Образцы			
	1	2	3	4
Блеск				
Гладкость поверхности				
Мягкость				
Растяжимость				
Гладкость нитей				
Вид обрыва нитей				
Вид ткани	хлопчатобумажная	льняная	шерстяная	Натуральный шелк

**7 класс**

**«Материаловедение»**

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1. Текстильные волокна делятся:** А) растительные Б) минеральные В) химические Г) синтетические Д) искусственные

**2. К искусственным волокнам относятся:** А) нитрошелк Б) вискозный шелк В) ацетатный шелк Г) нейлон Д) капрон

**3. Наилучшую драпируемость имеют ткани, изготовленные переплетением:** А) полотняным Б) саржевым В) атласным Г) сатиновым Д) креповым

**4. К операциям предварительной отделки тканей относятся:** А) отбеливание б) крашение в) опаливание г) прядение д) печатание

**5. Установите соответствие между видом волокна и признаком его определения.**

Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из центрального и слово из правого столбца.

Волокно	Характер горения	Запах при горении
1. Ацетат	а) сгорает полностью с образованием светло-серой золы.	Горящей бумаги
2. Хлопок	б) горит без пламени, с треском, на конце волокна образуется шарик, рассыпающийся при нажатии.	Уксуса
3. Натуральный шелк	в) горит быстро, вне пламени не горит, на конце бурый плотный шарик	Жженого волоса

**Практическая работа: «Определение вида ткани»**

**Задание:** сравните образцы натуральных, искусственных и синтетических тканей и сделайте вывод о том, из каких волокон они состоят.

**Форма отчета по практической работе: «Определение тканей из натуральных и химических волокон».**

Признак вида ткани	Образцы		
	1	2	3
Блеск			
Цветность нитей			
Прочность			
Сминаемость			
Горение нитей			
Осыпаемость нитей			
Вид ткани	натуральная	искусственная	синтетическая

### 5 класс «Машиноведение»

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. В машинной игле ушко находится: А) в середине иглы Б) рядом с острием В) там же, где у иглы для ручного шитья

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.

	А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка
	Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство
	В. Вытянуть нижнюю нить вверх через отверстие в игольной пластине
	Г. Намотать нить на шпульку
	Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка
	Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

3. Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:

- А) игла и лапка в верхнем положении
- Б) игла и лапка в нижнем положении
- В) игла в нижнем, лапка в верхнем положении
- Г) лапка в нижнем, игла - в верхнем положении
- Д) не имеет значения.

4. В бытовой швейной машине имеются регуляторы: А) длины стежка Б) ширины стежка В) ширины зигзага

Г) натяжения верхней нити.

5. Обрыв верхней нити может произойти по причине:

А) неправильного положения прижимной лапки Б) слишком большого натяжения верхней нити

В) неправильной заправки верхней нити Г) неправильной установки иглы

Д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

**Практическая работа: «Подготовка швейной машины к работе»**

**Задание:** подготовьте швейную машину к работе (заправьте верхнюю и нижнюю нити).

### 6 класс «Машиноведение»

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при начале работы на швейной машине с ножным приводом.

	А. Опустить прижимную лапку
	Б. Вставить шпульку в шпульный колпачок
	В. Заправить верхнюю нить
	Г. Вытянуть нижнюю нить вверх через отверстие в игольной пластине
	Д. Придерживая верхнюю и нижнюю нити левой рукой, сделать 2-3 стежка, поворачивая на себя правой рукой маховое колесо
	Е. Плавно нажимать ногами на педаль для получения требуемой скорости шитья
	Ж. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство

2. Длинный желобок иглы при ее установке в иглодержатель должен быть повернут: А) влево Б) вправо В) на работающего за машиной Г) в сторону челнока Д) со стороны заправки верхней нитки

3. Поломка машинной иглы может произойти, если:

А) игла имеет ржавый налет Б) игла погнута

В) игла вставлена в иглодержатель до упора Г) игла вставлена в иглодержатель не до упора

Д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

4. Обрыв нижней нити может произойти по причине:

- А) неправильного положения прижимной лапки
- Б) сильного натяжения нижней нити
- В) неправильной заправки нижней нити
- Г) неправильной заправки верхней нити
- Д) использования нити плохого качества

5. Чем больше номер машинной иглы, тем.....сама игла: А) толще Б) тоньше

### **Практическая работа «Замена иглы в швейной машине»**

**Задание:** замените иглу в швейной машине. Опишите последовательность замены иглы.

**7 класс «Машиноведение»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1. Длина стежка в швейной машине зависит от работы:** А) механизма иглы Б) механизма челнока В) механизма рейки Г) механизма нитепритягивателя Д) механизма петлителя

**2. Причиной пропуска стежков может быть:** А) неправильная установка иглы Б) сильное натяжение нижней нити

В) не соответствие номера иглы номеру нити Г) погнутая или запутанная игла Д) сильное натяжение верхней нити.

**3. Длинный желобок машинной иглы служит:**

А) для заправки верхней нити Б) для предохранения верхней нити от перетирания В) для образования петли

**4. Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:**

А) ослабить натяжение нижней нити Б) ослабить натяжение верхней нити

В) ослабить натяжение верхней и нижней нитей Г) усилить натяжение верхней нити.

**5. Винт в шпульном колпачке нужен:**

А) для регулирования натяжения верхней нити Б) для регулирования натяжения нижней нити

В) для соединения деталей челнока в единое целое.

### **Практическая работа: «Наладка машинной строчки в швейной машине»**

**Задание:** наладить швейную машинную строчку в швейной машине.

**5 класс**

**«Конструирование и моделирование»** Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

**1. При снятие мерок записывают полностью(не делят пополам) величины:** А) ДИ,Б) СТ, В) СБ,Г) ОГ, Д) СШ

**2. Мерки снимают с ..... стороны фигуры.**

**3. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:**

А) горизонтально сзади на уровень талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища:

Б) горизонтально вокруг туловища на уровне талии

В) горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном выдохе.

**4. Мерки СБ снимают:**

А) для определения длины пояса

Б) для определения длины изделия

В) для определения ширины изделия.

**5. Моделирование- это:**

А) выполнения расчета и построение чертежей деталей швейных изделий

Б) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой выкройки

В) различные фасоны (формы) какого либо изделия

Г) построение чертежей деталей швейных изделий

Д) нанесение на базовую выкройку направления долевой нити.

### **Практическая работа: «Моделирование фартука»**

**Задание:** выполните моделирование деталей фартука (кармана, нагрудника, нижней части) в соответствии с данным учителем эскизом.

**5 класс**

**«Машинные швы»**

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого столбца.

Термин	Значение термина
1. шов	А) последовательный ряд стежков
2. стежок	Б) расстояние между двумя проколами иглы
3. строчка	В) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом.

2. **Стачивание-это:** А) соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам машинной строчкой Б) соединение нескольких различных по величине деталей машиной строчкой. В) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

3. **3. К соединительным швам относятся:**

- А) стачной
- Б) настроечной
- В) накладной
- Г) вподгибку с закрытым срезом.

4. **Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:**

- А) стачной
- Б) настроечной
- В) накладной
- Г) вподгибку с закрытым срезом
- Д) вподгибку с открытым срезом.

5. **Нарисуйте соответствие между видами шва и его условным обозначением.**

Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.

Виды машинного шва	Условное обозначение
1. стачной шов	
2. накладной шов	
3. шов вподгибку с открытым срезом	

### Практическая работа: «Машинные швы»

**Задание:** выполните машинные швы: стачной, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

**8 класс.** Вопросы по теме:

#### Домашняя экономика

##### 1. Бюджет семьи - это:

- а. расходы,
- б. доходы,
- в. структура доходов и расходов.

##### 2. Коммунальные платежи - это:

- а. плата за отопление,
- б. оплата кредита,
- в. подоходный налог.

##### 3. Постоянные расходы:

- а. приобретение украшений
- б. покупка лекарств,
- в. плата за квартиру.

