

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с.Юнны
муниципального района Илишевский район Республики Башкортостан

«Рассмотрено»

«Согласовано»

«Утверждено»

Руководитель ШМО

Заместитель директора по УВР

Директор МБОУ ООШ с.Юнны

Якупова А.Р.

Рахматуллина Г.Х.

Миннигулова Ф.А.

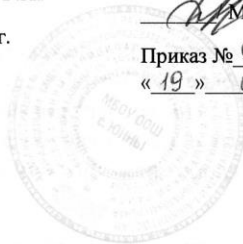
Протокол ШМО № 1

«19» 08 2019 г.

Приказ № 94 от

от «19» 08 2019 г.

«19» 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ

(срок реализации- 4 года)

Разработчик: Рахимова Г.И.,
учитель первой категории

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 19.08 2019 г.

Юнны-2019

Аннотация

Рабочая программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ ООШ с.Юнны,
- Примерной программы основного общего образования по технологии,
- Устава МБОУ ООШ с.Юнны.

Целью реализации основной образовательной программы основного общего образования по учебному предмету «технология» является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда у подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда.

Главными задачами реализации учебного предмета являются:

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

Класс	Задачи
5	- научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках; - воспитать трудолюбие, внимательность, чувство ответственности; - формировать эстетический вкус; - прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры; - развивать логическое мышление и творческие способности
6	- знакомить обучающихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

	- учить исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения; - формировать общетрудовые знания и умения по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества; - развивать творческую, активную, ответственную и предприимчивую личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач
7	- способствовать овладению общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; - развивать у обучающихся познавательный интерес, техническое мышление, пространственное воображение, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности; - формировать у обучающихся опыт самостоятельной проектно-исследовательской деятельности; - воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда
8	- формировать представление о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нём технологиях; - формировать представление о технологической культуре производства, развитие культуры труда, на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; - формировать сельскохозяйственную грамотность

Программа рассчитана на 175 часов со следующим распределением часов по годам обучения / классам:

- Первый год обучения / 5 класс – 35 часов
- Второй год обучения / 6 класс – 35 часов
- Третий год обучения / 7 класс – 70 часов
- Четвертый год обучения / 8 класс – 35 часов

Технологии, используемые в обучении:

- **Информационные технологии.** Цель: формирование у учащихся эстетического, эмоционально-целостного отношения к музыкальному искусству.
- **Здоровьесберегающие технологии.** Цель: обеспечить школьнику возможность сохранения здоровья за период обучения в школе, сформировать у него необходимые знания, умения и навыки по здоровому образу жизни, научить использовать полученные знания в повседневной жизни.
- **Проекты технологии.** Цель: развивать умение ориентироваться в информационном пространстве и самостоятельно конструировать свои знания.
- **Технологии продуктивно-творческой деятельности.** Цель: повышению интереса к творческой и познавательной деятельности.

Методы контроля

- **Индивидуальный.** Цель: выяснить индивидуальные знания, способности и возможности отдельных учащихся
- **Групповой.** Цель: обобщение и систематизация учебного материала
- **Фронтальный.** Цель: изучение правильности восприятия и понимания учебного материала.

Формы контроля

- **Проверочная работа.** Цель: определение конечного результата в обучении, в умение применять полученные знания
- **Устный опрос.** Цель: определение готовности к усвоению нового материала, определение сформированности основных понятий, усвоение нового учебного материала
- **Тестирование.** Цель: изучение успешности овладения конкретными знаниями, отдельными разделами учебной программы
- **Защита творческих проектов.** Цель: определение умения отдельного ученика или группы учеников использовать приобретенный на уроке исследовательский опыт.

Формы промежуточной аттестации: проверочная работа, тестирование

Учебники:

№	Название	Авторы	Классы	Электронное приложение
1	Технология	В.Д. Симоненко	5	http://news.Kssl.ru/news.php?kods h=scool
2	Технология	В.Д. Симоненко	6	http://news.Kssl.ru/news.php?kods h=scool
3	Технология	В.Д.Симоненко	7	http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool
4	Технология	В.Д. Симоненко	8	http://news.kssl.ru/news.php?kods h=scool

Пособие для педагога:

№	Автор	Название	Класс
1	А.А.Кузнецов	Примерные программы по учебным предметам. Технология	5-9
2	Н.Б.Голондарева	Поурочные планы для 5 класса	5
3	О.И.Макридина	Поурочные планы для 6 класса	6
4	Н.Б.Голондарева	Поручные планы для 7 класса	7
5	О.И.Макридина	Поурочные планы для 8 класса	8

Электронные образовательные ресурсы:

Учебно-методические материалы	Кулинария. Практикум по кулинарии. Материаловедение	http://sc1173.narod.ru/tecn-med.html
	Тематическое планирование. Построение чертежей	http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool
Справочные и дополнительные материалы по технологии	Сайт для тех, кто любит вышивать	http://www.rukodelie.ru/
	Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом	http://krestom.chat.ru

Контрольно-измерительные материалы:**5 класс**

Вид	Темы
Проверочная работа	Оформление интерьера
Тестирование	Кулинария
Проверочная работа	Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс
Проверочная работа	Создание швейных изделий
Творческий проект	Наряд для завтрака на траве

6 класс

Вид	Темы
Тестирование	Создание изделий из конструкционных материалов
Творческий проект	Диванная подушка
Проверочная работа	Создание швейных изделий
Тестирование	Кулинария

7 класс

Вид	Темы
Тестирование	Кулинария
Проверочная работа	Создание швейных изделий
Проверочная работа	Древесина и металлы
Творческий проект	Приготовление сладкого стола

8 класс

Вид	Темы
Творческий проект	Разработка плаката по электробезопасности
Творческий проект	Дом будущего
Тестирование	Электротехника

Тестирование	Современное производство и профессиональное самоопределение
--------------	---

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения курса:

- будет развита инновационная творческая деятельность обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- будут активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- будут совершенствованы умения выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формируются представления о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- будет развита способность придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) 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;

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

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

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

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

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

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.

ФГОС основного общего образования устанавливает требования к результатам освоения учебного предмета:

- личностным;
- метапредметным;
- предметным.

Личностные результаты

Класс	Результаты	Виды деятельности, направленные на достижение результатов
5	- владеют установками, нормами и правилами организации труда; - осознают необходимость общественно полезного труда; - бережно относятся к природным и хозяйственным ресурсам	- урок- практикум; - беседа; - игровые технологии - устные сообщения, - защита презентаций, - защита проектов
6	- проявляют познавательный интерес и активность в технологической деятельности; -бережное относятся к природным и хозяйственным ресурсам; -оценивают свои умственные и физические способности	- урок- практикум; -работа с текстом по заданиям; - беседа; - устные сообщения, - защита презентаций, - защита проектов
7	- проявляют познавательный интерес и активность в данной области технологической деятельности; - выражают желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; - осознают необходимость общественного полезного труда; - бережно относятся к природным и хозяйственным ресурсам	- урок- практикум; -выполнение проблемных заданий; -защита презентаций; - защита проектов
8	- проявляют познавательный интерес и активность в данной области технологической деятельности; - выражают желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; - осознают необходимость общественного полезного труда; - проявляют готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; - проявляют технико-технологическое и	- урок- практикум; - устные сообщения, - защита презентаций, - защита проектов

	экономическое мышление при организации своей деятельности	
--	---	--

Метапредметные результаты

Класс	Результаты	Виды деятельности, направленные на достижение результатов
5	<u>Регулятивные УУД:</u> - самостоятельно обнаруживают и формулируют учебную проблему, определяют цель учебной деятельности, выбирают тему проекта; - выдвигают версии решения проблемы, осознают конечный результат; - составляют (индивидуально или в группе) план решения проблемы (выполнения проекта); - в диалоге с учителем совершенствуют самостоятельно выработанные критерии оценки. <u>Познавательные УУД:</u> - осознают познавательную задачу; - читают и слушают, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находят её в материалах учебников, дополнительной литературе; - осуществляют для решения учебных задач операции анализа, синтеза, сравнения, классификации, устанавливают причинно-следственные связи, делают обобщения, выводы; - выполняют учебно-познавательные действия в материализованной и умственной форме; - понимают информацию, представленную в изобразительной, схематичной, модельной форме, используют знаково-символические средства для решения различных учебных задач. <u>Коммуникативные УУД:</u> - умеют вступать в учебный диалог с учителем, одноклассниками; - участвуют в общей беседе, соблюдая правила речевого поведения; - задают вопросы, слушают и отвечают на вопросы других; - осуществляют совместную деятельность в парах и рабочих группах с учётом конкретных учебно-познавательных задач.	-игровые технологии; - работа с Интернет-ресурсами; - представление презентаций - устный опрос; - работа с текстом по заданиям; - работа с Интернет-ресурсами - групповая работа; -игровые технологии; - представление презентаций
6	<u>Регулятивные УУД:</u> - на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя	- групповая работа; -выполнение проблемных заданий;

	делают выводы о свойствах изучаемых объектов; - выполняют действия в опоре на заданный ориентир; - в сотрудничестве с учителем, классом находят несколько вариантов решения учебной задачи; - самостоятельно оценивают правильность выполнения действия и вносят необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом. <u>Познавательные УУД:</u> - моделируют задачи на основе анализа жизненных сюжетов; - устанавливают аналогии; формулируют выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения; - пользуются эвристическими приемами для нахождения решения задач. <u>Коммуникативные УУД:</u> - используют средства устного общения для решения коммуникативных задач; - корректно формулируют свою точку зрения.	- игровые технологии - работа над презентацией; - устный опрос; - групповая работа; - игровые технологии; - представление презентаций
7	<u>Регулятивные УУД:</u> - строение жизненных планов во временной перспективе; - диагностируют результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; - обосновывают пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. <u>Познавательные УУД:</u> - планируют процесс познавательно-трудовой деятельности; - самостоятельно организуют и выполняют различные творческие работы по созданию технических изделий; - моделируют технические объекты и технологические процессы; - проектируют и создают объекты, имеющие потребительскую стоимость; - осуществляют поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; - выбирают наиболее эффективные способы решения учебных задач;	- самостоятельная работа с интернет-ресурсами; - урок- практикум - беседа; - работа с текстом по заданиям; - выполнение проблемных заданий

	- соблюдают нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; - соблюдают нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; <u>Коммуникативные УУД:</u> - приводят примеры, подбирают аргументы, формулируют выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; - используют средства устного общения для решения коммуникативных задач; - корректно формулируют свою точку зрения.	- устный опрос; - работа с текстом по заданиям; - игровые технологии; - представление презентаций
8	<u>Регулятивные УУД:</u> - строение жизненных планов во временной перспективе; - диагностируют результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; - обосновывают пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. <u>Познавательные УУД:</u> - планируют процесс познавательно-трудовой деятельности; - самостоятельно организуют и выполняют различные творческие работы по созданию технических изделий; - моделируют технические объекты и технологические процессы; - проектируют и создают объекты, имеющие потребительскую стоимость; - осуществляют поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; - выбирают наиболее эффективные способы решения учебных задач; - соблюдают нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; - соблюдают нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; <u>Коммуникативные УУД:</u> - приводят примеры, подбирают аргументы, формулируют выводы по обоснованию технико-	- создание плаката - представление презентаций - беседа; - работа с текстом по заданиям; - выполнение проблемных заданий; - устный опрос; - работа с текстом по заданиям - устный опрос; - игровые технологии;

	технологического и организационного решения; - используют средства устного общения для решения коммуникативных задач; - корректно формулируют свою точку зрения	- представление презентаций; - групповая работа
--	---	--

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета

Планируемые результаты			
Предметные			
Выпускник научится	Виды деятельности, направленные на достижение результатов	Выпускник получит возможность научиться	Виды деятельности, направленные на достижение результатов
5 класс / первый год обучения			
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; - классифицировать виды натуральных волокон растительного происхождения; - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин;	- <i>практические работы,</i> - <i>устный опрос;</i> - <i>работа с текстом по заданиям</i>	- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; - организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства,	- <i>устные сообщения,</i> - <i>защита презентаций,</i> - <i>защита проектов,</i> - <i>работа с Интернет-ресурсами</i>

-выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой; - выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой		региональных народных промыслов; - выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере; - соблюдать основные принципы работы электроприборов; - соблюдать технику безопасности при возникновении чрезвычайной ситуации	
<i>6 класс</i>			
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; -классифицировать виды натуральных волокон растительного происхождения -выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; - конструировать, моделировать, изготавливать изделия; - выполнять по	<i>-творческие задания;</i> <i>-урок-практикум;</i> <i>-беседа;</i> <i>- практические работы,</i> <i>- устный опрос;</i> <i>-работа с текстом по заданиям</i>	- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; - организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать	<i>- работа над презентацией;</i> <i>-работа с Интернет-ресурсами;</i> <i>- проектная работа</i>

заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин; - разбираться в технологических процессах сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.		влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - соблюдать технику безопасности при возникновении чрезвычайной ситуации	
7 класс			
-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда , отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции	- <i>устный опрос;</i> -<i>работа с текстом по заданиям;</i> - <i>игровые технологии;</i> -<i>творческие задания;</i> -<i>урок-практикум;</i> -<i>беседа;</i> - <i>практические работы</i>	- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать	- <i>работа над презентацией;</i> -<i>работа с Интернет-ресурсами;</i> - <i>проектная работа</i>

модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - конструировать, моделировать, изготавливать изделия из ткани; - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин; - выполнять эскиз освещения жилого помещения		правила этикета за столом; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - разрабатывать эскиз освещения жилого помещения - разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями - соблюдать технику безопасности при возникновении чрезвычайной ситуации	
8 класс			
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - изготавливать виды поясной одежды, конструкции юбок - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; - конструировать, моделировать,	- устный опрос; - работа с текстом по заданиям; - игровые технологии; - творческие задания; - урок-практикум; - беседа; - практические работы	- определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - планировать профессиональную карьеру; - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности	- работа над презентацией; - работа с Интернет-ресурсами; - проектная работа

изготавливать изделия из ткани. - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин; - построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.			
---	--	--	--

Содержание программы

5 класс- 35 часов

Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности- 1 ч.

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете технологии. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с электронными средствами обучения, ТБ в кабинете технологии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 1 ч.

Исследовательская и созидательная деятельность

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 (основной) 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. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 2 ч.

Интерьер жилого дома

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). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.

Практическая работа “Эскиз интерьера кухни”

Проверочная работа по теме “Оформление интерьера»

Раздел «Электротехника»- 1 ч.

Бытовые электроприборы на кухне

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

Раздел «Кулинария» - 7 ч.

Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по ТБ

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Физиология питания. Овощи в питании.

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Практикум «Приготовление блюд из яиц». Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тестирование по разделу «Кулинария»

НРК: Традиции башкирской кухни (Тема урока «Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц»)

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»- 9 ч.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Инструктаж по ТБ

Теоретические сведения: Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Инструктаж по ТБ
Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Проверочная работа по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 10 ч.

Свойства текстильных материалов

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. 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. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий

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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. 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.

Швейная машина

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.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. 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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

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

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

Классификация машинных швов: соединительные и краевые.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Художественные ремёсла

Отделка швейных изделий вышивкой.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке.

Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

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

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Выполнение творческого проекта «Наряд для завтрака на траве»

Проверочная работа по разделу «Создание швейных изделий»

НРК: Выполнение вышивки башкирского орнамента (Тема урока «Отделка швейных изделий вышивкой»)

Раздел «Дизайн пришкольного участка» - 4 ч.

Основные теоретические сведения. Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады.

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

Практические работы. Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.

Выполнение эскиза ландшафта.

6 класс, 35 часов

Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б- 1 ч.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 4 ч.

Интерьер жилого дома

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.

Интерьер жилого дома. 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.

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Комнатные растения в интерьере

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

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 фитодизайнер.

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

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера» (Тема урока «Комнатные растения в интерьере квартиры»)

НРК: Интерьер семейной избы (Тема урока «Интерьер жилого дома»)

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»- 5 ч.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Инструктаж по ТБ.

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы.

Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом.

Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Проверочная работа по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 18 ч.

Свойства текстильных материалов. Инструктаж по ТБ

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

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

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.

Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

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 — завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Проверочная работа по разделу «Создание швейных изделий»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 1 ч.

Выполнение творческого проекта «Диванная подушка»

Раздел «Кулинария» - 4 ч.

Физиология питания. Инструктаж по ТБ

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практическая работа «Приготовление молочного супа»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.

Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»

Тестирование по разделу «Кулинария»

НРК: Блюда башкирской кухни (Тема урока «Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»)

Раздел «Дизайн пришкольного участка» - 3 ч.

Основные теоретические сведения. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление. Технология выращивания цветочно-декоративных культур.

7 класс, 70 часов

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ- 1 ч.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 3 ч.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. 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. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища

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.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»

Раздел «Электротехника»- 1 ч.

Бытовые электроприборы

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. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

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.

Раздел «Дизайн пришкольного участка»- 15 ч.

Классификация и характеристика плодовых растений. Инструктаж по ТБ.Строение плодовых растений. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Прививка плодовых культур. Хранение плодов и овощей. Уборка картофеля. Подготовка участка под посадку чеснока. Хранение корнеплодов. Уход за садом. Инструктаж по ТБ при работе на учебно-опытном участке

Размножение плодовых и ягодных растений

Прививки плодовых культур

Размножение ягодных кустарников черенками

Плодовой питомник

Ягодные культуры, посадка и уход.

Основные теоретические сведения. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки

Практические работы « Составление графика посадки овощей »

Раздел «Кулинария»- 13 ч.

Физиология питания. Инструктаж по ТБ

Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из творога.

Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление тонких блинчиков и хвороста.

Сладкие блюда

Теоретические сведения: Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

Тестирование по разделу «Кулинария»

НРК: Блюда башкирской кухни (Тема урока «Приготовление сладких блюд»)

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 28 ч.

Ткани из волокон животного происхождения. Инструктаж ТБ.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды

Моделирование поясной одежды

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек

Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса

Технология ручных работ

Технология машинных работ

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой- молнией и разрезом

Технология обработки складок

Подготовка и проведение примерки поясного изделия

Технология обработки юбки после примерки

Художественные ремёсла

Отделка швейных изделий вышивкой

Вышивание лентами. Вязание крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Проверочная работа по разделу «Создание швейных изделий»

НРК: Вышивка башкирского орнамента (Тема урока «Отделка швейных изделий вышивкой»)

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Выполнение творческого проекта «Аксессуары для летнего отдыха»

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»- 10 ч.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами и нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.

Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безо-пасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Проверочная работа по теме «Древесина и металлы».

8 класс, 35 часов

Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности – **1 ч.**

Раздел «Дизайн пришкольного участка» - 6 ч.

Сбор урожая

Уборка и учет урожая, овощных и цветочно- декоративных растений

Декоративное оформление участка

Стили садово-паркового искусства

Особенности ландшафтного стиля

Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 1ч.

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 компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы.

Раздел «Семейная экономика»

Тема Бюджет семьи

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.

НРК: Предпринимательство Республики Башкортостан (Тема урока «Технология ведения бизнеса»)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 2 ч.

Экология жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

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

Раздел «Электротехника»- 10 ч.

Бытовые электроприборы.

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. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

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

напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы.

Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности» (Тема урока «Монтаж электрической цепи»)

Творческий проект «Дом будущего» (Тема урока «Цифровые приборы»)

Тестирование по разделу «Электротехника»

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»- 7 ч.

Сферы производства и разделение труда

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.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

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 профессии. 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 уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. 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.

Тестирование по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»

НРК: Учебные заведения Республики Башкортостан (Тема урока «Роль профессии в жизни человека»)

Раздел «Кулинария» - 4 ч.

Виды домашней птицы. Инструктаж по ТБ

Способы определения готовности блюд. Практическая работа «Оформление готовых блюд из птицы»

Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»

Способы консервирования фруктов и ягод.

Практическая работа «Первичная обработка»

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов на изучение
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 1 ч.		
2	Исследовательская и созидательная деятельность	1
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 2 ч.		
3	Интерьер и планировка кухни	1
4	Практическая работа «Эскиз интерьера кухни»	1
Раздел «Электротехника»- 1 ч.		
5	Бытовые электроприборы на кухне	1
Раздел «Кулинария»- 7 ч.		
6	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни	1
7	Физиология питания. Овощи в питании. Инструктаж по ТБ	1
8	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1
9	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц»	1
10	Приготовление блюд из овощей	1
11	Сервировка стола. Правила поведения за столом	1
12	Обобщающий урок по разделу «Кулинария»	1
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»- 9 ч.		
13	Оборудование рабочего места и планирование работ по	1

	созданию изделий из древесины. Инструктаж по ТБ	
14	Графическое изображение изделия	1
15	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий	1
16	Операции и приемы сверления отверстий в древесине	1
17	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем	1
18	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. Выжигание. Лакирование	1
19	Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс	1
20	Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками	1
21	Обобщающий урок по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 10 ч.		
22	Технология изготовления ткани. Инструктаж по ТБ	1
23	Текстильные материалы и их свойства	1
24	Конструирование швейных изделий	1
25	Изготовление выкройки выбранного изделия	1
26	Швейная машина	1
27	Машинные швы	1
28	Раскрой швейного изделия	1
29	Ручные швейные работы	1
30	Отделка швейных изделий вышивкой	1
31	Выполнение творческого проекта «Наряд для завтрака на траве»	1
Раздел «Дизайн пришкольного участка» - 4 ч.		
32	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза. Инструктаж по ТБ	1
33	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза	1
34	Цветочные культуры для клумб	1
35	Цветочные культуры для клумб	1

6 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов на изучение
1	Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б.	1
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 4 ч.		
2	Планировка жилого дома	1
3	Интерьер жилого дома	1
4	Комнатные растения в интерьере квартиры	1
5	Технология выращивания комнатных растений	1
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»- 5 ч.		
6	Заготовка древесины. Инструктаж по ТБ	1
7	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	1
8	Конструирование и моделирование изделий из древесины	1

9	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	1
10	Обобщающий урок по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»- 18 ч.		
11	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Инструктаж по ТБ	1
12	Конструирование швейных изделий	1
13	Моделирование плечевой одежды	1
14	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой	1
15	Технология дублирования деталей	1
16	Ручные работы	1
17	Уход за швейной машиной	1
18	Дефекты машинной строчки и их устранение	1
19	Виды машинных операций	1
20	Обработка мелких деталей	1
21	Подготовка и проведение примерки изделия	1
22	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	1
23	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1
24	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка	1
25	Технология пошива подушки	1
26	Основы технологии вязания крючком	1
27	Выполнение творческого проекта «Диванная подушка»	1
28	Обобщающий урок по разделу «Создание швейных изделий»	1
Раздел «Кулинария»- 4 ч.		
29	Физиология питания. Инструктаж по ТБ	1
30	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление молочного супа»	1
31	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
32	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»	1
Раздел «Дизайн пришкольного участка»- 3 ч.		
33	Почва на пришкольном участке и в регионе. Инструктаж по ТБ	1
34	Типы почв. Понятие о плодородии почв	1
35	Технология выращивания цветочно-декоративных культур	1

7 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов на изучение
1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности	1
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 3 ч.		
2	Освещение жилого помещения	1
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
4	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	1

Раздел «Дизайн пришкольного участка»- 8 ч.		
5	Классификация и характеристика плодовых растений. Инструктаж по ТБ	1
6	Строение плодовых растений	1
7	Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников	1
8	Прививка плодовых культур	1
9	Хранение плодов и овощей	1
10	Уборка картофеля	1
11	Подготовка участка под посадку чеснока	1
12	Хранение корнеплодов	1
Раздел «Кулинария»- 13 ч.		
13	Физиология питания. Инструктаж по ТБ	1
14	Блюда из молока и молочных продуктов	1
15-16	Приготовление блюд из творога	2
17	Мучные изделия	1
18-19	Приготовление блинчиков, хвороста	2
20	Сладкие блюда	1
21-22	Приготовление сладких блюд	2
23-24	Сервировка сладкого стола	2
25	Обобщающий урок по разделу «Кулинария»	1
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 28 ч.		
26	Ткани из волокон животного происхождения. Инструктаж по ТБ	1
27	Конструирование поясной одежды	1
28	Моделирование поясной одежды	1
29	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек	1
30-31	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	2
32-33	Технология ручных работ	2
34	Технология машинных работ	1
35	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом	1
36	Технология обработки складок	1
37-38	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2
39-40	Технология обработки юбки после примерки	2
41-43	Отделка швейных изделий вышивкой	3
44-45	Вышивание лентами	2
46-47	Вязание крючком	2

48-50	Вязание полотна	3
51-52	Выполнение творческого проекта “Аксессуар для летнего отдыха”	2
53	Обобщающий урок по разделу «Швейные изделия»	1
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»- 10 ч.		
54	Проектирование изделия из древесины. Инструктаж по ТБ	1
55	Заточка и настройка дереворежущих инструментов	1
56	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы	1
57	Соединение деталей в изделиях	1
58	Виды сталей и их термическая обработка	1
59	Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка	1
60	Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке	1
61	Нарезание резьбы на металлических деталях	1
62	Создание декоративно-прикладных изделий из металла	1
63	Обобщающий урок по разделу «Древесина и металлы»	1
Раздел «Дизайн пришкольного участка»- 7 ч.		
64	Уход за садом. Инструктаж по ТБ при работе на учебно-опытном участке	1
65-66	Размножение плодовых и ягодных растений	2
67	Прививки плодовых культур	1
68	Размножение ягодных кустарников черенками	1
69	Плодовой питомник	1
70	Ягодные культуры, посадка и уход	1

8 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов на изучение
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	1
Раздел «Дизайн пришкольного участка»- 2 ч.		
2	Сбор урожая	1
3	Уборка и учет урожая, овощных и цветочно- декоративных растений	1
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 1ч.		
4	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
Раздел «Семейная экономика»- 4 ч.		
5	Способы выявления потребностей семьи	1
6	Бюджет семьи	1
7	Технология совершения покупок. Права потребителя и их защита	1
8	Технология ведения бизнеса	1
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»- 2 ч.		
9	Инженерные коммуникации в доме	1
10	Системы водоснабжения и канализации	1
Раздел «Электротехника»- 10 ч.		

11	Электрический ток и его использование. Инструктаж по ТБ	1
12	Потребители и источники электроэнергии	1
13	Электроизмерительные приборы	1
14	Организация рабочего места для электромонтажных работ	1
15	Электрические провода	1
16	Монтаж электрической цепи. Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1
17	Электроосветительные приборы	1
18	Бытовые электронагревательные приборы	1
19	Цифровые приборы. Творческий проект «Дом будущего»	1
20	Обобщающий урок по разделу «Электротехника»	1
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»- 7 ч.		
21	Понятие о профессии. Оплата труда	1
22	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями»	1
23	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1
24	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
25	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
26	Мотивы выбора профессии	1
27	Обобщающий урок по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»	1
Раздел Кулинария- 4 ч.		
28	Виды домашней птицы. Инструктаж по ТБ	1
29	Способы определения готовности блюд. Практическая работа «Оформление готовых блюд из птицы»	1
30	Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1
31	Способы консервирования фруктов и ягод. Практическая работа «Первичная обработка»	1
Раздел «Дизайн пришкольного участка»- 4 ч.		
32	Декоративное оформление участка	1
33	Стили садово-паркового искусства	1
34	Особенности ландшафтного стиля	1
35	Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка»	1

Фонд оценочных средств

6 класс

Тесты по разделу «Кулинария»

1. По термическому состоянию мясо бывает:
 - а) охлажденное;
 - б) отварное;
 - в) тушеное;
 - г) мраморное.
2. Стол к праздничному обеду накрывают:
 - а) белой скатертью;
 - б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
 - в) цветной клеенкой;
 - г) цветной скатертью;
 - д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.
3. **Задание по ФГ.** Прибор для быстрого перемешивания продуктов. Взбивания, приготовления коктейлей называется:
 - а) мясорубка;
 - б) тостер;
 - в) миксер.
4. Подмороженный в процессе хранения картофель можно использовать для:
 - а) приготовления картофельного пюре;
 - б) изготовления этилового спирта;
 - в) получения крахмала;
 - г) кормления домашних животных;
 - д) приготовления картофельного супа.
5. Жесткие черенки листьев и мелкие корешки петрушки можно использовать для :
 - а) украшения салата;
 - б) кормления домашних животных;
 - в) приготовления гигиенического отвара для лица;
 - г) вегетативного размножения.
6. Салат из свежих овощей украшают:
 - а) зеленью;
 - б) майонезом;
 - в) папильотками;
 - г) фигурной нарезкой;
 - д) искусственными цветами.
7. Укажите порядок первичной обработки овощей:
 - а) нарезать;
 - б) помыть;
 - в) перебрать;
 - г) почистить;
 - д) промыть.
8. Из яиц можно приготовить:
 - а) яичницу;
 - б) омлет;
 - в) кулебяку;
 - г) гоголь-моголь;
 - д) форшмак.

9.Макароны при варке засыпают в кастрюлю :

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

10. Кисломолочными продуктами являются:

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

11.Какую крупу не получают из ячменя:

- а) ячневая;
- б) перловая;
- в) манная.

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

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

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

- а) В. О.;
- б) С. Р.;
- в) С. О.

14. Какие мероприятия помогут сэкономить воду при мытье посуды?

- а) сортировка посуды на чайную, столовую, кухонную;
- б) использование моющих средств;
- в) последовательное мытье посуды с использованием емкости с горчицей.

№ задания	Ответы
1	а
2	а
3	в
4	б в г
5	б в
6	а б г
7	в б г а д
8	а б г
9	г
10	б в
11	в

12	г
13	в
14	в

Творческий проект «Диванная подушка»

Цель: разработать и изготовить аксессуар для гостиной.

Тест по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»

1. Назовите основной материал, получаемый на лесопильной раме?
 - а) бревна и хлысты;
 - б) кряжи и чураки;
 - в) доски и брусья;
 - д) дрова.
2. Для хранения брёвна не укладывают:
 - а) штабелем;
 - б) ромбом;
 - в) слоями;
 - г) срубом.
3. Доски применяют для:
 - а) настила полов и потолков;
 - б) обшивки и утепления дверей;
 - в) обшивки стен;
 - г) обрешётки окон;
 - д) обрешётки крыш зданий;
 - е) изготовления дверей;
 - ж) изготовления заборов;
 - з) изготовления оконных рам.
4. Конструирование – это ...?
 - а) мысленное представление детали;
 - б) устройство;
 - в) опытный образец изделия;
 - г) эскизы, технические рисунки и чертежи.
5. Изделие должно обладать:
 - а) прочностью;
 - б) надёжностью;
 - в) экономичностью;
 - г) технологичностью.
6. Токарные станки предназначены для:
 - а) деревянных изделий, имеющих в поперечном сечении форму круга;
 - б) деревянных изделий, имеющих в поперечном сечении форму квадрата;
 - в) деревянных изделий, имеющих в поперечном сечении форму треугольника.
7. Профильным прокатом называется ...?
 - а) длинные металлические заготовки;
 - б) длинные металлические заготовки с определенной фигурой поперечного сечения;
 - в) длинные металлические заготовки с определенной фигурой поперечного сечения – конусообразной.
8. Каким инструментом разрубают металл?
 - а) топором;
 - б) топором по металлу;

- в) рубанком;
- г) зубилом.
- 9. Виды напильников:
- а) прямоугольный;
- б) квадратный;
- в) трапецевидный;
- г) ромбовидный;
- д) треугольный;
- е) круглый.

Вариант 2

1-а,б,д, , 2-а, 3-а,в,д,е,ж,з, 4-а,г, 5-а,б,в,г, 6-а; 7-б, 8-г, 9-а,б,д,е

Проверочная работа к разделу «Создание швейных изделий»

Выберите правильные ответы

1. Текстильные волокна по происхождению делятся на натуральные и
 - а) минеральные
 - б) химические
 - в) искусственные
 - г) животные
2. К синтетическим волокнам относятся:
 - а) нитрон
 - б) медно-аммиачный шелк
 - в) штапель
 - г) болонь
3. Если машинная строчка петляет сверху, необходимо:
 - а) ослабить натяжение нижней нити
 - б) усилить натяжение нижней нити
4. При снятии эти мерки записывают в полном размере:
 - а) ПОш
 - б) Оп
 - в) ПОг II
 - г) ПОт
 - д) ПОб
 - е) Ди
5. При выкраивании подкройной обтачки ее долевую нить располагают:
 - а) вдоль обтачки
 - б) поперек обтачки
 - в) по направлению долевой нити ткани
6. Укажите последовательность изготовления изделия:
 - а) изготовление выкройки
 - б) моделирование изделия
 - в) пошив изделия
 - г) снятие мерок
 - д) раскрой ткани
 - е) построение чертежа
7. На основе стачного шва можно выполнить следующие машинные швы:
 - а) двойной
 - б) обтачной
 - в) вподгибку
8. При каком переплетении нитей на ткани образуется диагональный рубчик:
 - а) сатиновое
 - б) полотняное
 - в) саржевое
9. Размер платья определяется по мерке:
 - а) Ди
 - б) ПОш
 - в) Оп
 - г) ПОг II

Ответы

- 1) В
- 2) А
- 3) Б
- 4) Б, Е
- 5) В
- 6) Б, Г, Е, А, Д, В
- 7) Б
- 8) В
- 9) Г

7 класс

Тесты по разделу «Кулинария»

1. При пищевых отравлениях необходимо:

1. Хорошо покормить
2. Промыть желудок
3. Не давать пить воду

2. К микроорганизмам относятся:

1. Дрожжи
2. Белки
3. Углеводы

3. Без разрыхлителей приготавливают тесто:

1. Пресное
2. Бисквитное
3. Песочное

4. К разрыхлителям теста не относится:

1. Дрожжи
2. Взбивание
3. Сода пищевая
4. Раскатка
5. Сахар

5. Основным продуктом для приготовления теста является:

1. Яйца
2. Сахар
3. Мука

6. Пресным называют тесто, приготовленное без:

1. Сахара
2. Дрожжей
3. Яиц

7. Бисквитное тесто не готовят:

1. Холодным способом
2. Горячим способом
3. Теплым способом

8. По способу приготовления тесто не бывает:

1. Дрожжевое
2. Пресное
3. Сладкое

9. При заготовке продуктов консервантом не является:

1. Сода пищевая
2. Соль

3. Сахар
4. Кислота уксусная

Ответы

Вариант 2

- 1) 2
- 2) 1
- 3) 2
- 4) 5
- 5) 3
- 6) 2
- 7) 2
- 8) 3
- 9) 1

Проверочная работа по разделу «Древесина и металлы»

1. В чем различие между сталью и чугуном?
2. Перечислите основные операции термообработки.
3. **Задание по ФГ.** Какими способами можно определить температуру нагрева стали в муфельной печи?
4. Процентное содержание углерода в стали не превышает%. Укажите в ответе правильное число.
5. Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?
 - а) столяр;
 - б) распиловщик;
 - в) токарь.
6. В предмете «Технология» изучаются:
 - а) технологии производства автомобилей;
 - б) технологии создания медицинских инструментов;
 - в) технологии преобразования материалов;
 - г) технологии создания самолетов и космических аппаратов
7. Какой бывает древесина по твердости?
 - а) твёрдая;
 - б) мягкая;
 - в) твёрдая и мягкая
8. Какие вы знаете хвойные породы дерева?
 - а) сосна, дуб, пихта;
 - б) ель, сосна, берёза;
 - в) ель, сосна, пихта;
9. Как называется природный рисунок на обработанной поверхности древесины?
 - а) сердцевинные лучи;
 - б) рисунок;
 - в) текстура.
10. Древесина каких деревьев относится к мягким породам?
 - а) ели, сосны, осины, липы;
 - б) дуба, сосны, бука, граба;
 - в) дуба, берёзы, бука, тополя.

Ответы

Вариант 1

1. Сталь более прочна и тверда, нежели чугун. Чугун легче, чем сталь. Чугун обладает низкой теплопроводностью, а сталь – более высокой.

2. Отжиг, Нормализация, Отпуск, Старение, Закалка
3. На глаз (по цветам каления) и с помощью специальных приборов — пирометров.
4. 2,14%
5. а
6. в
7. в
8. в
9. в
10. а

Проверочная работа к разделу «Создание швейных изделий»

1. Отметьте знаком «+» правильный ответ.
При выкраивании подкройной обтачки ее долевую нить располагают:
 - а) вдоль обтачки;
 - б) поперек обтачки;
 - в) под углом 45°;
 - г) по направлению долевой нити основной детали;
 - д) перпендикулярно долевой нити основной детали.
2. **Задание по ФГ.** Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность технологии обработки плечевого изделия:
 - ☐ а) примерка изделия;
 - ☐ б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;
 - ☐ в) обработка нижнего среза;
 - ☐ г) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;
 - ☐ д) уточнение деталей после примерки.
3. Отметьте знаком «+» правильный ответ.
Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении:
 - а) полотняном
 - б) сатиновом
 - в) саржевом
 - г) атласном
4. Нити, проходящие поперек основы ткани, называются:
 - а) уток
 - б) долевая нить
 - в) продольная нить
 - г) челночная нить
5. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.
К искусственным волокнам относятся:
 - а) нитрошелк;
 - б) вискозный шелк;
 - в) ацетатный шелк;
 - г) нейлон;
 - д) капрон.
6. Какой из перечисленных видов теста не является пресным?
 - а) бисквитное;
 - б) слоеное;
 - в) дрожжевое безопарное.
7. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

При раскрое ткани пользуются ножницами:

- а) маникюрными;
- б) садовыми;
- в) канцелярскими;
- г) портновскими.

Вариант 2

- 1. г
- 2. 1 б), 2 а), 3 д), 4 в), 5 г)
- 3. в)
- 4. а), г)
- 5. а), б), в)
- 6. в)
- 7. г)

Творческий проект «Приготовление сладкого стола»

Цель: приготовить сладкого стол для друзей.

8 класс

Тест по разделу «Электротехника»

1. Единица измерения напряжения:

- а) вольт
- б) Ом
- в) ватт
- г) ампер

2. Единица измерения сопротивления:

- а) вольт
- б) Ом
- в) ватт
- г) ампер

3. Единица измерения мощности тока:

- а) вольт
- б) Ом
- в) ватт
- г) ампер

4. Основную часть используемой людьми электрической энергии создают:

- а) атомные электростанции;
- б) ветровые электростанции;
- в) гидроэлектростанции;
- г) тепловые электростанции;
- д) солнечные электростанции;
- е) приливные электростанции.

5. Коллекторные двигатели используются:

- а) в стиральной машине;
- б) в холодильнике;
- в) в станках;
- г) в электродрели.

6. Технические устройства, в которых используется электромагнитное действие электрического тока:

- а) электрические двигатели и генераторы;

- б) осветительные приборы;
- в) нагревательные приборы;
- г) линии электропередачи;
- д) предохранители.

7. Счетчик электрической энергии измеряет:

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

8. Какое название не относится к назначению электропроводов?

- а) установочные;
- б) электротехнические;
- в) обмоточные;
- г) монтажные.

Вариант 2

- 1-а
- 2-б
- 3-в
- 4-г
- 5-в
- 6-а
- 7-г
- 8-а

Тест по теме «Современное производство и профессиональное самоопределение»

1.Задание по ФГ. Какая надпись украшала Дельфийский храм в Греции?

- А) Смысл жизни - в труде
- Б) Кто я – вот в чем вопрос
- В) Познай самого себя
- Г) Весь мир - театр

2. На достоверность результатов тестирования влияет ваша:

- А) искренность
- Б) критичность
- В) общительность
- Г) независимость

3. На самооценку в первую очередь влияет:

- А) уровень притязаний
- Б) привлекательность
- В) трудолюбие
- Г) здоровье

4. Что можно охарактеризовать как «Хочу сделать»?

- А) склонности
- Б) способности
- В) темперамент
- Г) интересы

5. Что называют врожденными индивидуальными особенностями личности?

- А) здоровье
- Б) темперамент

- В) характер
Г) способности
6. Для какого типа темперамента свойственны импульсивность, вспыльчивость, нетерпеливость?
А) сангвиник
Б) холерик
В) флегматик
Г) меланхолик
7. Для какого типа темперамента свойственны общительность, беззаботность, энергичность?
А) меланхолик
Б) холерик
В) флегматик
Г) сангвиник
8. **Задание по ФГ.** Древнегреческое слово «характер» в переводе на русский язык означает:
А) чеканка
Б) поступок
В) привычка
Г) поведение
9. Меланхолику не рекомендуется работать
А) терапевтом
Б) хирургом
В) окулистом
Г) рентгенологом
10. Экстраверту лучше заниматься
А) научной деятельностью
Б) конкретным практическим трудом
В) обслуживанием клиентов
Г) вычислениями и расчетами.

Ответы на тест по теме «Профессиональное самоопределение»

1. В
2. А
3. А
4. А
5. Б
6. Б
7. Г
8. А
9. Б
10. В

Критерии оценивания Нормы оценок знаний и умений по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;

- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка практической работы учащихся

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

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

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

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

Оценивание теста и проверочных работ учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 85-100 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 60-84%;

«3» - соответствует работа, содержащая 36-59 % правильных ответов;

«2»- 0-35% правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

- Оригинальность темы и идеи проекта.
- Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
- Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
- Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
- Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

- Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

- Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

- **Оценивание устных ответов для детей с ОВЗ:**

- - правильность ответа по содержанию, свидетельствующая об осознанности усвоения изучаемого материала;

- -полнота ответа;

- -умение на практике применять свои знания;

- -последовательность изложения и речевое оформление ответа.

- Оценка «5» - понимание материала; с помощью учителя умеет обосновать и сформулировать ответ.

- Оценка «4»- при ответе допускаются неточности; ошибки в речи; ошибки в речи исправляет только с помощью учителя.

- Оценка «3»- материал излагается недостаточно полно и последовательно; допускается ряд ошибок в речи; ошибки исправляет только с помощью учителя или учащихся.

- Оценка «2»- незнание большей части изучаемого материала, не использует помощь учителя и учащихся.

- **Критерии оценивания тестовых заданий и проверочных работ для детей с ОВЗ:**

- 5 — «отлично» — ученик ответил на вопросы, что составило 86-100%;

- 4 — «хорошо» — ученик ответил на вопросы, что составило 66-85%;

- 3 — «удовлетворительно» — ученик ответил на вопросы, что составило 36-65%;

- 2 — «неудовлетворительно» ученик ответил на вопросы, что составило менее 35%.

- **Проверка и оценка практической работы учащихся с ОВЗ**

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

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

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

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