

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 33с углубленным изучением отдельных предметов»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ (девочки)

основное общее образование 6 класс

2022-2023 учебный год

количество часов 68 часа

программа разработана в соответствии

ФГОС ООО, ООП НОО МАОУ «Средняя школа № 33»,

на основе авторской программы Симоненко В.Д., Сасова Н.Д. и др. «Технология»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ (девочки)

6 класс

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО КАЖДОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ РАЗДЕЛУ

Содержание разделов учебного курса.

Раздел 1. Общая технология

1. Основы производства

Ученик научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- уметь характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

Ученик получит возможность научиться:

- *изучать потребности ближайшего социального окружения, на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;*
- *проводить модернизации модели швейного изделия;*
- *разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения для изделий текстиля;*
- *осуществлять знакомство с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;*
- *осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития*

регионального рынка труда.

- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Общая технология

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства:
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

Техника

Ученик научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью

стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

Ученик получит возможность научиться:

- *проводить испытание, анализ и модернизацию модели;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*
- *изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники*
 - *управлять моделями роботизированных устройств;*
 - *осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.*
 - *проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);*

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится:

- *выявлять пути экономии электроэнергии в быту;*
- *пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;*
- *выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;*

Ученик получит возможность научиться:

- *различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;*
- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;*
- *осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;*
- *разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.*
- *осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;*
- *осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;*
- *читать электрические схемы;*

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Социально-экономические технологии

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;

Ученик получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Раздел 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Ученик научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из ткани по рисункам, эскизам и чертежам;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;

- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*
 - *читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;*
 - *выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;*
 - *осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из ткани по рисункам, эскизам и чертежам;*
 - *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*
 - *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*
 - *определять назначение и особенности различных швейных изделий;*
 - *различать основные стили в одежде и современные направления моды;*
 - *отличать виды традиционных народных промыслов;*
 - *выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;*

Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов

Ученик научится:

- *составлять рацион питания адекватный ситуации;*
- *обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;*
- *реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;*
- *использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;*
- *определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;*
- *составлять меню;*
- *выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;*
- *соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;*
- *оказывать первую помощь при порезах, ожогах пищевых отравлениях.*

Ученик получит возможность научиться:

- *исследовать продукты питания лабораторным способом;*
- *оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;*
- *осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

Ученик получит возможность научиться:

- *составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;*
- *разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.*

- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Раздел 4. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и технологии.
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 6 класс

РАЗДЕЛ 1

Основы производства 2 часа

Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Социально-экономические технологии 2 часа

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение

Общая технология 2 часа

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Характеристика технологии и технологическая документация

Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Техника 2 часа

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Двигатели и передаточные механизмы.

Социально-экономические технологии 2 часа

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

РАЗДЕЛ 2

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 38 часа

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. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. 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. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; 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. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Материалы для

вязания 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.

РАЗДЕЛ 3

Технологии обработки пищевых продуктов 12 часа

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

4. Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

РАЗДЕЛ 4

Методы и средства творческой и проектной деятельности 6 часа

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 6 класс

№ раздела / темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего Час в разделе	Теоретические занятия В разделе	Лабораторные, практические занятия, экскурсии и др.	Контрольные занятия
1	РАЗДЕЛ 1. Общая технология	10	6	3	1
2	РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	38	18	19	1
3	РАЗДЕЛ 3. Технология обработки пищевых продуктов	14	7	6	1
4	РАЗДЕЛ 4. Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	3	2	1
	ИТОГО:	68	34	30	4

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

6 класс

№ урока	дата		Название темы (раздела), тема урока (занятия)	Виды учебной деятельности*	Примечания**
	по плану	факт.			
РАЗДЕЛ 1 Общая технология					
1. Основы производства (2 часа)					
1 2	1 нед сентября		Правила техники безопасности при работе в учебном кабинете 1 ч. Проектная деятельность 1 ч.	Изучить и повторить Правила ТБ Иметь представление о содержании курса. Организовывать рабочее место и оказывать первую помощь	
РАЗДЕЛ 2 Технология получения, обработки, преобразования Материалов					
1. Декоративно-прикладное творчество. Ручные работы. Вышивка, лоскутное шитье (10 час.)					
3 4	2 нед сентября		Декоративно-прикладное творчество 1 ч. Русская вышивка 2 ч.	Знать и использовать приспособления и материалы для вышивки Уметь классифицировать виды русской вышивки Использовать приспособления и материалы для вышивки	
5 6	3 нед сентября		История счетной вышивки 1 ч. Классификация ниток, канвы, Строчевые, набор (брань) 1 ч.	Использовать материалы и инструменты Повторить о цвете и его свойства Научиться построению узора Уметь использовать виды ниток и канвы Узнать о производителях ниток Научиться способам закрепления ниток на ткани Использовать способы изменения величины рисунка Уметь подбирать материалы и технику выполнения счетных вышивок	

				<p>Выполнять вышивки по рисунку</p> <p>Выполнять счетные вышивки</p> <p>Использовать приспособления для вышивки</p>	
7 8	4 нед. сентября		<p>Счетные вышивки в русском костюме 1 ч.</p> <p>Отделка вышивки.</p> <p>Расчет работы.</p> <p>Роспись, русская глаль, гобеленовый шов</p> <p>Контрольная работа по теме "Русская вышивка" 1 ч.</p>	<p>Использовать приспособления и материалы. Классифицировать канву.</p> <p>Уметь пользоваться формулами расчета стоимости выполненной работы</p>	
9 10	1 нед октября		<p>Лоскутная пластика 1 ч.</p> <p>Изготовление изделия 1 ч.</p>	<p>Познакомится с элементами орнамента, симметрии и ассиметрии</p> <p>Сочетаемые и несочетаемые цвета</p> <p>Временные и постоянные стежки</p> <p>Подбирать материалы по качеству и цвету</p> <p>Соединять детали игрушки с применением ручных и машинных швов</p> <p>Выбирать материалы для отделки изделия и грамотно их применять</p> <p>Изготовить мягкую игрушку</p>	
11 12	2 нед октября		<p>Изготовление мягкой игрушки 1 ч.</p> <p>Отделка изделия 1 ч.</p>	<p>Подбирать материалы по качеству и цвету</p> <p>Соединять детали игрушки с применением ручных и машинных швов</p> <p>Выбирать материалы для отделки изделия и грамотно их применять</p> <p>Изготовить мягкую игрушку</p> <p>Научиться разным способам отделки</p>	
<p>РАЗДЕЛ 1. Общая технология</p> <p>5. Социально-экономические технологии 2 часа</p> <p>Интерьер жилого дома</p>					

13 14	3 нед октября		История развития интерьера 1 ч. Оформление окон комнаты Контрольная работа по теме "Интерьер жилого дома" 1 ч.	Получить представление о происхождении волокон, процессах их обработки, пражение и ткачество Познакомится с эстетическими требованиями к интерьеру История развития интерьера, стили в интерьере Знать гигиенические, функциональные, эстетические требования к интерьеру Знать виды освещения в интерьере и их разновидности Уметь выбирать мебель в определенном стиле, ткани для занавесей, подбирать цвет	
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки преобразования и использования материалов					
2. Элементы материаловедения 2 часа					
15 16	4 нед октября		Натуральные волокна животного происхождения 1 ч. Определение свойств тканей животного происхождения 1 ч.	Повторить происхождение волокон, ниток и тканей Повторить о ткачестве Повторить о войствах тканей из растительных волокон и их ассортимент	
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов					
7 Современные средства по уходу за одеждой и обувью (2 часа)					
17 18	1 нед ноября		Уход за одеждой и обувью Ремонт одежды 1 ч. Выполнение ремонта одежды 1 ч.	Узнать о требованиях по уходу за одеждой и обувью Уметь подбирать инструменты и приспособления для ремонта Знать термины и определения Узнать о современных средствах ухода за одеждой и обувью Применять ручные и машинные работы	
19 20	2 нед ноября		Ткани животного происхождения -	Уметь разбираться в обозначениях на этикетках	

			натуральные ткани 1 ч. Уход за изделиями их волокон животного происхождения 1 ч.	Применять знания о средствах ухода за изделиями из волокон животного происхождения Познакомиться с назначением одежды и тканей Виды переплетений нитей в тканях: Полотняное Сатиновое Саржевое Определять саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	
РАЗДЕЛ 3. Технология обработки пищевых продуктов 14 час.					
21 22	3 нед ноября		Физиология питания 1 ч. Приготовление обеда в походных условиях 1 ч.	Изучить правила и требования кулинарии Познакомится с суточной потребностью человека в минеральных солях Расчитывать содержание их в продуктах Выбирать пищевые продукты для похода Проводить расчет их стоимости Научиться расчитывать состав и количество стоимости продуктов для похода	
23 24	4 нед ноября		Зерновые культуры 1 ч. Блюда из круп и бобовых 1 ч.	Познакомиться с видами круп, их полезными качествами и отличительными свойствами Первичная обработка и способы приготовления блюд из круп Распознавать крупы по внешнему виду Приготовление каш разной консистенции	
25 26	1 нед декабря		Макаронные изделия 1 ч. Блюда из макаронных изделий 1 ч	Узнать историю появления макаронных изделий Узнать виды и способы получения макаронных изделий Использование макаронных изделий в кулинарии Приготовление блюд из макарон	

27 28	2 нед декабря		Значение молока в питании человека 1 ч Блюда из молока и кисло-молочных продуктов Приготовление сырников 1 ч.	Познакомится со способами определения качества и первичной обработки молочных продуктов Познакомиться с видами молочных продуктов Знать требования к качеству готовых блюд из молочных продуктов Научиться готовить кулинарные изделия из молока и молочных продуктов	
29 30	3 нед декабря		Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря 1 ч. Блюда из рыбы и других нерыбных продуктов моря 1 ч.	Узнать о пищевой ценности рыбы и продуктов моря Свежесть рыбы, способы ее хранения Первичная обработка чешуйчатой рыбы Требования к качеству готовых блюд из рыбы и продуктов моря Научиться различать полуфабрикаты из рыбы, готовить блюда из рыбы и продуктов моря	
31 32	4 нед декабря		Десерты в праздничном ужине 1 ч. Приготовление десертного блюда. Фруктовый салат	Познакомиться с ролью десертов в питании человека Термины и определения в приготовлении десертов Научиться готовить десертные блюда	
33 34	2 нед января		Сервировка стола к ужину Элементы этикета. Оформление меню 1 ч. Контрольная работа по теме "Кулинария" 1 ч.	Знать правила сервировки стола к ужину Необходимый набор посуды и инвентаря для сервировки Правила поведения за столом Составить меню на ужин из 2-3 блюд	
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов Моделирование и конструирование одежды (10 час.)					

35 36	3 нед января		История юбки 1 ч. Одежда и требования к ней 1 ч.	Познакомиться с эксплуатационными, гигиеническими, эстетическими требованиями к женскому легкому платью Правила снятия мерок Снимать и записывать мерки Различать формы современных юбок
37 38	4 нед января		Последовательность построения основы чертежа конической юбки Последовательность построения основы чертежа клинковой юбки	Изучить условия графических изображений деталей Последовательность построения основы юбки Строить основу чертежа юбки в М:1:;
39 40	1 нед февраля		Моделирование конических и клинковых юбок в М:1:1 Контрольная работа по теме "Конструирование и моделирование юбок"	Познакомиться с требованиями к выбору модели в зависимости от вида ткани и отделки Познакомиться с простейшими способами моделирования фасонов юбок Производить расчет по снятым меркам и строить основу чертежа юбки в М:1:1 Применять самостоятельно простейшие способы моделирования разных фасонов юбок
41 42	2 нед февраля		Снятие мерок 1 ч. Форма, силуэт одежды 1 ч..	Познакомиться с названиями юбок в разные периоды истории Виды силуэтов в одежде Узнать названия юбок в разные периоды истории
РАЗДЕЛ 1. Общая технология				
3. Техника (2 часа)				
43 44	3 нед февраля		Уход за швейной машиной, устранение неполадок в работе машины 1 ч.	Знать правила ОТ и санитарно-гигиенические нормы Организовывать рабочее место при работе на швейной машине

			Принцип действия регуляторов универсальной швейной машины 1 ч	Подготовка швейной машины к работе Правила регулировки машинных строчек Замена иглы и уход за швейной машиной Уметь менять иглу, заправлять нитки, работать на швейной машине	
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов					
Элементы машиноведения (2 час.)					
45 46	4 нед февраля		Машинные швы 1 ч. Выполнение машинных швов 1 ч.	Познакомиться с приемами чистки, смазки машины Уметь проводить регулировку строчки для разных видов тканей Термины и определения при работе на швейной машине Виды машинных швов Выполнять и применять машинные швы	
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов					
5. Технология обработки швейного изделия (14 час.)					
47 48	1 нед марта		Подготовка ткани и выкройки к раскрою 1 ч. Раскрой изделия 1 ч.	Применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек Знать правила подготовки выкройки и ткани к раскрою Уметь рассчитывать количество ткани для изделия Уметь подготавливать выкройку к раскрою Уметь экономно расходовать ткань	
49 50	2 нед марта		Подготовка деталей кроя к обработке Сметывание деталей кроя 1 ч. Проведение примерки 1 ч.	Правила раскладки деталей выкройки на ткани Уметь готовить выкройку к раскрою ткани Экономно расходовать ткань	
51 52	3 нед марта		Обработка деталей кроя 1 ч Обработка боковых	Уметь раскладывать выкройку на ткани с учетом направления рисунка Рассчитывать количество ткани для	

			срезов 1ч.	изделия Сметывать детали кроя Применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов Учиться обрабатывать срезы
53 54	4 нед марта		Обработка застежки ч. Способы обработки нижнего среза юбки 1 ч.	Обрабатывать детали разным способом Выполнять правила сборки деталей Выполнять правила сметывания (временного соединения деталей) Выполнять правила обработки изделия Познакомиться со способами обработки застежки "молния" Учиться проводить контроль качества выполнения обработки застежек Научиться выполнять обработку притачного пояса с прокладкой, его приметывать и притачивать к юбке
55 56	1 нед апреля		Способы обработки верхнего среза юбки 1 ч. Обработка верхнего среза 1 ч.	Выполнять правила сборки деталей Использовать соединительные швы на швейной машине Учиться обрабатывать застежки Выполнять обработку притачного пояса с прокладкой, приметывать и притачивать пояс к юбке Проводить контроль качества выполненной работы
57 58	2 нед апреля		Виды застежек юбки 1 ч. Влажно-тепловая обработка изделия. К/работа "технология изготовления юбки" 1 ч.	Использовать способы последовательность обработки нижнего среза юбки Производить уточнение длины юбки и нижнего среза юбки Контролировать качество работы Узнать особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей Правила ТБ при ВТО Выполнение отделочных работ и влажно-

				тепловую обработку	
РАЗДЕЛ 4. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6 час)					
59 60	3 нед апреля		Определение потребностей. Выбор темы проекта 1 ч. Определение потребностей 1 ч	Выполнять требования к оформлению Уметь исследовать и развивать Варианты, форма изделия Проблема е ее осознание Проводить опрос, интервью Уметь выполнять дизайн и анализ изделия	
61 62	4 нед апреля		Краткая формировка задачи проекта 1 ч. Поиск и сбор информации 1 ч.	Выполнять требования к оформлению Проводить исследования по заданной теме Продумывать различные варианты выполнения изделия Находить проблемы и пути их решения	
63 64	1 нед мая		Проведение интервью, фиксация результатов 1 ч. Планирование. Исследование по теме. Способы представления результатов исследования 1 ч	Выбирать посильную и необходимую работу Аргументировать и защищать свой выбор Выполнять требования к оформлению Исследовать по теме Использовать варианты, формы изделия Развивать проблему, ставить цель, определять задачи	
65 66	2 нед мая		Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем) 1 ч Определение потребностей рынка в конкретной продукции. Способы презентации проекта 1 ч.	Составлять технологическую карту по изготовлению изделия Находить положительные и отрицательные стороны работы Давать оценку своему проекту	
67 68	3 нед мая		Окончательная оценка проекта. Способы	Выбирать посильную и необходимую работу	

			<p>презентации проекта 1 ч. Оценка проекта. Способы защиты проекта 1 ч.</p>	<p>Аргументировать и защищать свой выбор Выполнять требования к оформлению Исследовать по теме Использовать варианты, формы изделия Развивать проблему, ставить цель, определять задачи выбирать способы защиты проекта</p>	
***			<p>Защита проекта 1 ч. Защита проекта 1 ч.</p>	<p>Аргументировать и защищать свой выбор Выполнять требования к оформлению Исследовать по теме Использовать варианты, формы изделия Развивать проблему, ставить цель, определять задачи выбирать способы защиты проекта</p>	
<p>ИТОГО : 68 часов</p>					

Приложение I

Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата представлены в КТП по каждому разделу

Общая технология

Сущность технологии в производстве. Виды технологий

Характеристика технологии и технологическая документация

Техника

Техника и её классификация. Рабочие органы техники

История техники

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок

Виды и особенности свойств текстильных материалов

Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов

Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи

Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального питания

Бутерброды и горячие напитки

Технологии обработки овощей и фруктов

Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов

Технология сервировки стола. Правила этикета

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Работа и энергия. Виды энергии

Механическая энергия

Технологии получения, обработки и использования информации

Информация и её виды

Социально-экономические технологии

Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий

Методы сбора информации в социальных технологиях

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Сущность творчества и проектной деятельности

Этапы проектной деятельности

Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.

Приложение II

ТЕМЫ УЧЕНИЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ

РАЗДЕЛ I

Общая технология

1. Предметы интерьера
2. Я иду в гости
3. Семейные праздники
4. Подарок для друга
5. Интерьер мой квартиры
6. Салфетки для праздничного стола

РАЗДЕЛ II

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

1. Коническая или клиньевая юбка
2. Подарок своими руками (вышивка, вязание, лоскутное шитье)
3. Изделия народных промыслов (любые техники)
4. Подарок своим руками (любые техники)
5. Русские узоры (Вышивка счетными швами)
6. История развития моды (юбка)
7. Русская вышивка
8. Машинные швы и их применение

РАЗДЕЛ III

Технологии обработки пищевых продуктов

1. Блюдо из творога
2. Из истории посуды, столовых приборов
3. Виды десерта
4. Блюда из рыбы и морепродуктов
5. Блюда из макарон
6. Блюда из молока и молочных продуктов

Приложение III

Оценка предметных результатов

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения учащимся планируемых результатов по отдельным предметам.

Формирование этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным **объектом** оценки предметных результатов в соответствии с требованиями Стандарта является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

Система оценки предметных результатов освоения учебных программ с учётом уровневого подхода, принятого в ФГОС ООО, предполагает **выделение базового уровня достижений как точки отсчёта** при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Реальные достижения учащихся могут соответствовать базовому уровню, а могут отличаться от него как в сторону превышения, так и в сторону недостижения.

Для описания достижений учащихся используются следующие пять уровней.

Базовый уровень достижений — уровень, который демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Овладение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению. Достижению базового уровня соответствует отметка «удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).

Превышение базового уровня свидетельствует об усвоении опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, а также о кругозоре, широте (или избирательности) интересов. Целесообразно выделить следующие два уровня, **превышающие базовый**:

повышенный уровень достижения планируемых результатов, оценка «хорошо» (отметка «4»);

высокий уровень достижения планируемых результатов, оценка «отлично» (отметка «5»).

Повышенный и высокий уровни достижения отличаются по полноте освоения планируемых результатов, уровню овладения учебными действиями и сформированностью интересов к данной предметной области.

Индивидуальные траектории обучения учающихся, демонстрирующих повышенный и высокий уровни достижений, целесообразно формировать с учётом интересов этих обучающихся и их планов на будущее. При наличии устойчивых интересов к учебному предмету и основательной подготовки по нему такие обучающиеся могут быть вовлечены в проектную деятельность по предмету и сориентированы на продолжение обучения в старших классах по данному профилю.

Для описания подготовки учащихся, уровень достижений которых **ниже базового**, целесообразно выделить также два уровня:

пониженный уровень достижений, оценка «неудовлетворительно» (отметка «2»);

низкий уровень достижений, оценка «плохо» (отметка «1»).

Недостижение базового уровня (пониженный и низкий уровни достижений) фиксируется в зависимости от объёма и уровня освоенного и неосвоенного содержания предмета.

Как правило, **пониженный уровень** достижений свидетельствует об отсутствии систематической базовой подготовки, о том, что учащимся не освоено даже и половины планируемых результатов, которые осваивает большинство обучающихся, о том, что имеются значительные пробелы в знаниях, дальнейшее обучение затруднено. При этом обучающийся может выполнять отдельные задания повышенного уровня. Данная группа обучающихся (в среднем в ходе обучения составляющая около 10%) требует специальной диагностики затруднений в обучении, пробелов в системе знаний и оказании целенаправленной помощи в достижении базового уровня.

Низкий уровень освоения планируемых результатов свидетельствует о наличии только отдельных фрагментарных знаний по предмету, дальнейшее обучение практически невозможно. Обучающимся, которые демонстрируют низкий уровень достижений, требуется специальная помощь не только по учебному предмету, но и по формированию мотивации к обучению, развитию интереса к изучаемой предметной области, пониманию значимости предмета для жизни и др. Только наличие положительной мотивации может стать основой ликвидации пробелов в обучении для данной группы обучающихся.

Для оценки динамики формирования предметных результатов в системе внутришкольного мониторинга образовательных достижений целесообразно фиксировать и анализировать данные о сформированности умений и навыков, способствующих **освоению систематических знаний**, в том числе:

- *первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий*(общенаучных и базовых для данной области знания), *стандартных алгоритмов и процедур*;
- *выявлению и осознанию сущности и особенностей* изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, *созданию и использованию моделей* изучаемых объектов и процессов, схем;
- *выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений* между объектами и процессами.

При этом обязательными составляющими системы накопленной оценки являются материалы:

- *стартовой диагностики*;
- *тематических и итоговых проверочных работ по всем учебным предметам*;
- *творческих работ*, включая учебные исследования и учебные проекты.

Решение о достижении или недостижении планируемых результатов или об освоении или неосвоении учебного материала принимается на основе результатов выполнения заданий базового уровня. В период введения ФГОС ООО критерий достижения/освоения учебного материала задаётся как выполнение не менее 50% заданий базового уровня или получение 50% от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Критерии и нормы оценивания:

1. Исследовательской работы:

№ п/п	Критерии оценки исследовательской работы	Кол-во баллов (40 баллов максимально)
1	<p>Актуальность поставленной задачи. Имеет большой практический и теоретический интерес. Носит вспомогательный характер. Степень актуальности определить сложно. Неактуальна.</p>	<p>5 3 1 0</p>
2	<p>Новизна полученных результатов. Получены новые теоретические и практические результаты Имеется новый подход к решению известной проблемы. Имеются элементы новизны Ничего нового нет</p>	<p>5 3 1 0</p>
3	<p>Уровень проработанности исследования Полный цикл исследования, включающий подготовку программы, натурные наблюдения, или проведение эксперимента, отработку и анализ полученного материала, создание продукта. Исследование с привлечением первичных наблюдений, выполненных другими авторами, собственная обработка, анализ. Исследование, проведенное на основе литературных источников, опубликованных работ и т.п. Имеются элементы исследования или обобщения, реферативная работа со свертыванием известной информации. Элементарная компилятивная работа, изложение известных фактов, истин.</p>	<p>5 3 2 1 0</p>
4	<p>Достижения автора Собственная постановка проблемы или задачи, непосредственное участие в эксперименте, использование в работе аналитических методов и т.д. и т.п. Собственная разработка отдельных вопросов, глубокая проработка имеющихся источников. Усвоение и ретрансляция знаний сверх учебной программы, достаточное представление о предыдущих достижениях. Общее или слабое ориентирование в заданной области.</p>	<p>5 3 1 0</p>
5	<p>Владение автором научным аппаратом. Владеет свободно Владеет некоторыми понятиями</p>	<p>5 3 3</p>

	Не владеет	0
6	Научное и практическое значение результатов работы	5
	Результаты заслуживают опубликования и могут быть использованы в практической деятельности.	3
	Исследование имеет частичный прикладной характер.	1
	Имеет значение только для автора.	0
7	Не заслуживают внимания	0
	Оформление исследовательской работы.	5
	Выдержана композиция работы (введение, постановка цели, задачи, основное содержание, выводы, список литературы), объем и требования к оформлению.	3
	Допущены незначительные отклонения от требований к композиции и оформлению работы.	1
8	Отсутствуют стройность и последовательность изложения, слабо просматриваются цели, задачи, выводы.	0
	Умение представить свою работу и защитить её.	5
	Четкость и ясность изложения проблемы, цели и задач исследования, убедительность рассуждений, логика перехода от концепции к выводам, оригинальность мышления.	3
	Автор формулирует цели и задачи исследования, но отсутствует логика изложения.	0
	Цели и задачи исследования не выделены, рассуждения не убедительны, нет логического перехода от концепции к выводам.	0
	ИТОГО	Максимально - 40

«5» - 37 – 40 баллов

«4» - 30 – 36 баллов

«3» - 20 – 29 баллов

«2» - 10-19 баллов

«1»- менее 10 баллов

2. Проекта:

№ п/п	Критерии оценки проекта	Кол-во баллов
-------	-------------------------	---------------

1	Оценка работы по подготовке проекта. Обоснованность выбора темы. Полнота раскрытия темы, самостоятельность, завершенность деятельности по проекту. Структурированность информации. Новизна в раскрытии темы. Актуальность. Ссылки на источники информации (цитируемость используемой литературы), Интернет-ресурсы. Экскурсия, встреча, выставка (фото-, видеоотчеты, письменный анализ полученной информации)	1 1 1 1 1 1 1
2	Оценка результата проекта. Практическая направленность проекта (наличие результата). Качество отчета: эстетичность оформления; структурированность информации; соответствие стандартным требованиям.	1 1
3	Оценка презентации проекта. Соответствие представленного материала проблеме проекта. Качество подачи материала (полнота раскрытия темы, самостоятельность, аргументированность). Степень осмысленности владения информационными технологиями (соответствие выбранных технологий поставленным задачам по Проекту, дизайну, форме подачи материала). Уровень владения проблемой, темой (ответы на вопросы). Степень доступности восприятия материала аудиторией. Ссылки на источники информации, Интернет-ресурсы, Интернет-ресурсы	1 1 1 1 1 1 1
	Итого:	16

«5» - 14 – 16 баллов

«4» - 11 – 13 баллов

«3» - 8 – 10 баллов

«2» - 5-7 баллов

«1»- менее 4 баллов

3. Теста:

За каждое верно выполненное задание с выбором ответа - 1 балл; за каждое верно выполненное задание с ответом (без решения) – 2 балла, за каждое верно выполненное задание творческого характера или с развернутым решением – 3 балла.

Перевод баллов в отметку:

81%-100% - «5»;

66%- 80% - «4»;

51%-65% – «3»;
30%-50% – «2»;
менее 30% – «1»

Приложение IV

Контрольная работа № 1

6 класс.

1 К горячим напиткам относятся

- а) компот, морс, кисель
- б) лимонад, сок, сироп
- в) чай, кофе, какао

2 Чтобы не запачкать свою одежду при приготовлении пищи нужно

- а) снять одежду
- б) надеть фартук
- в) постирать одежду после приготовления пищи

3 К овощным культурам относится

- а) пшеница
- б) картофель
- в) малина

4 Определите соответствие между способом варки яиц и критериями его готовности

А) Всмятку	1) Белок сварился, а желток- нет
Б) «В мешочек»	2) Белок сварился наполовину, желток не сварился.
В) Вкрутую	3) Белок и желток сварились полностью.

5 Салатными заправками являют

- а) майонез
- в) уксус
- б) сметана
- г) растительное масло

6 Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет
- б) да

7 Мерки снимают

- а) по правой стороне фигуры
- б) по любой стороне фигуры

в) по левой стороне фигуры

8 Измеряемый должен стоять

а) прямо, поставив руки на пояс

б) прямо, с опущенными руками

в) прямо, с поднятыми руками

9 Определите соответствие между схемой машинного шва и его названием

а)	1) Стачной вразутюжку
б)	2) Шов вподгибку с открытым срезом
в)	3) Стачной шов взаутюжку

10 Ткань, окрашенная в один определённый цвет, называется

а) набивная

б) пёстротканая

в) гладкокрашенная

11 Лицевую сторону набивной ткани определяют

а) по чёткости рисунка

б) по чистоте поверхности

в) по наличию узелков

12 Эту мерку записывают полностью

а) Ст

б) Сб

в) Ди

13 Сметочные строчки выполняют

а) нитками в цвет ткани

б) нитками, отличными от цвета ткани

в) любыми по цвету нитками

14 При выполнении машинных строчек закрепки делают

а) только в начале строчки

б) только в конце строчки

в) в начале и в конце строчки

15 . Определите соответствие между термином и его определением

А) Сметать	1) соединить две или несколько деталей машинной
---------------	--

	строчкой
Б) Заметать	2) соединить две или несколько деталей смёточной строчкой
В) Стачать	3) закрепить подогнутый срез детали смёточной строчкой
Г) Застрочить	4) закрепить подогнутый срез детали машинной строчкой

16 Определите соответствие между изображением вышивального шва и его названием

А)	1) Петельный шов
Б)	2) Тамбурный шов
В)	3) Стебельчатый шов

17 Как называются детали для заправки нижней нитки в швейной машине?

Ответ: _____

18 По какой мерке определяют ширину фартука?

Ответ: _____

19 При раскрое изделия необходимо учитывать:

- а) расположение рисунка на ткани;
- б) направление нитей основы;
- в) величину припусков на швы;

Контрольная работа № 2

Тест

для проверки результатов освоения раздела «Элементы материаловедения».

Отвечая на вопросы заданий, обведи букву соответствующего варианта ответа.

1. Используется для производства пряжи:
А. Толокно. Б. Веретено. В. Волокно. Г. Суровье.
2. К текстильным волокнам не относится:
А. Хлопчатник. Б. Хлопок. В. Лен. Г. Кенаф.
3. Натуральные волокна животного происхождения:
А. Канифас. Б. Канва. В. Пенька. Г. Шерсть.
4. Тонкая нить из скрученных волокон:
А. Соломка. Б. Пряжа. В. Волосок. Г. Ворсинка.
5. Процесс переплетения нитей основы и утка:
А. Ткачество. Б. Прядение. В. Вязание. Г. Скручивание.
6. Нить, идущая вдоль ткани:
А. Пряжа. Б. Кромка. В. Основа. Г. Канва.
7. Поперечная нить в ткани:
А. Виток. Б. Моток. В. Узелок. Г. Уток.
8. Придание красивого внешнего вида ткани:
А. Очистка. Б. Отделка. В. Окраска. Г. Сушка.
9. Сторона ткани с гладкой поверхностью и четким ярким рисунком:
А. Лицевая. Б. Изнаночная. В. Внутренняя. Г. Плоская.
10. Производство разных сортов ткани:
А. Градация. Б. Классификация. В. Оптимизация. Г. Ассортимент.
11. Осуществляет производство ткани:
А. Прядильница. Б. Сновальница. В. Ткачиха. Г. Ровничница.

Оценочные баллы

Тест

для самопроверки результатов освоения раздела «Элементы материаловедения».

Отвечая на вопросы заданий, обведи букву соответствующего варианта ответа.

1. Используется для производства пряжи:
А. Толокно. Б. Веретено. В. Волокно. Г. Суровье.

2. К текстильным волокнам не относится:
А. Хлопчатник. Б. Хлопок. В. Лен. Г. Кенаф.
3. Натуральные волокна животного происхождения:
А. Канифас. Б. Канва. В. Пенька. Г. Шерсть.
4. Тонкая нить из скрученных волокон:
А. Соломка. Б. Пряжа. В. Волосок. Г. Ворсинка.
5. Процесс переплетения нитей основы и утка:
А. Ткачество. Б. Прядение. В. Вязание. Г. Скручивание.
6. Нить, идущая вдоль ткани:
А. Пряжа. Б. Кромка. В. Основа. Г. Канва.
7. Поперечная нить в ткани:
А. Виток. Б. Моток. В. Узелок. Г. Уток.
8. Придание красивого внешнего вида ткани:
А. Очистка. Б. Отделка. В. Окраска. Г. Сушка.
9. Сторона ткани с гладкой поверхностью и четким ярким рисунком:
А. Лицевая. Б. Изнаночная. В. Внутренняя. Г. Плоская.
10. Производство разных сортов ткани:
А. Градация. Б. Классификация. В. Оптимизация. Г. Ассортимент.
11. Осуществляет производство ткани:
А. Прядильница. Б. Сновальница. В. Ткачиха. Г. Ровничница.

Оценочные баллы

контрольная работа № 3
6 класс
«Кулинария» I часть

1. Выбери правильный ответ.

К молочным блюдам относятся

- а) каша и плов
- б) сырники и каша
- в) котлеты и сырники

**2. Отметьте буквой С - санитарно-гигиенические требования;
буквой Т - правила безопасности работы.**

- 1. Наденьте фартук, косынку.
- 2. Руки мойте с мылом.
- 3. Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
- 4. Рукава одежда закатывайте.
- 5. Перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура

3. При приготовлении пшенной молочной каши с тыквой выбери необходимые продукты

- 1) тыква 2) молоко 3) вода 4) растительное масло 5) сахар 6) соль
- 7) ванилин 8) пшено 9) яйца 10) сливочное масло

4. Выбери правильный ответ.

К тепловой обработке продуктов относится:

- а) варка г) жаренье
- б) кляр д) пассерование
- в) тушение

5. Выберите правильный ответ.

Натуральные рубленные полуфабрикаты - это: а) шашлык, б) люля-кебаб,
в) ромштексы, г) бифштекс, д) шницель, е) гуляш.

6. Впишите определение признаков:

Признак	качественное мясо
цвет	
жир	
сок	
консистенция	
запах	

состояние при надавливании	
-------------------------------	--

7. Выбери правильный ответ.

По концентрации степени насыщенности каши делятся на:

- а) жесткие г) тугие ж) вязкие
б) крутые д) плотные
в) жидкие е) рассыпчатые

8. Допишите: избавит от плесени в хлебнице

9. *Допишите:* молочная кислота, которую вырабатывают овощи из ...

содержащегося в них, при, препятствует развитиюи предохраняет овощи от

10. Прочти ребус и напиши ответ.

В состав киселя входит.....



11. Сделайте вывод:

Цвет мяса на поверхности темно – красный, на разрезах вишнево – красный, при согревании пальцем не изменяется. -

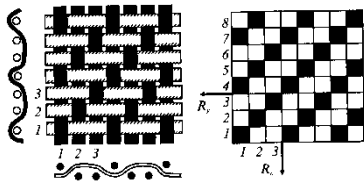
12. Выбери правильный ответ.

Из рыбного фарша можно приготовить:

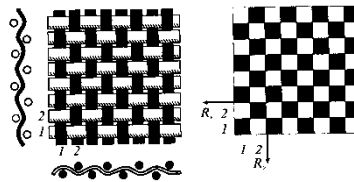
- а) паштет г) тефтели
б) биточки д) уху

11. Определить соответствие:

а) полотняное переплетение, б) саржевое переплетение.



1.



2.

12. Определить соответствие:



- Колба
- Лезвие
- Остриё
- Лыска
- Длинный желобок
- Ушко
- Короткий желобок

Ответы: 1 часть 1б) сырники и каша 2 продукты (1.2.3.5.6.8.10)

3 (а. в. г. д) 4 б), в). г), е) 5 в) замораживают б) в) е) ж); 7 соль, древесный уголь, корка лимона, уксус. 8 сахара, 9 при засолке и квашении, порчи.
10 крахмал

2 часть

1. а) гусеница,
б) куколка,
в) бабочка
2. 1___ сортировка и разрыхление волокон;
4___ скручивание ровницы и получение пряжи;
3___ вытягивание волокон в ровную ленту (ровницу);
2___ промывка, сушка и прочесывание волокон.

3. а) овца, б) верблюд, в) лама, г) альпака д) кокон тутового шелкопряда, ж) кокон дубового шелкопряда. 4. 1-б; 2-а 5. 1-в 2-а 3 –б 6. (белый, серый, рыжий, черный) 7. спекшийся шарик, запах жженого пера. 7. чем лицевая. 8. рубчик 9. гладкуюлицевуюворсовое лицевую лицевой изнаночной 10. г) Непропечатанные места, 11. 1 - б), 2 - а). 121 -Колба

2 -Лезвие

3 -Остриё

4 -Лыска

5 -Длинный желобок

6 –Ушко иглы

7 -Короткий желобок

Контрольная работа № 4

1. Тесты на соответствие

Задание 1. Установите соответствие

1. Проектирование	А) это деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги.
1. Проектная деятельность	Б) подготовка комплекта проектной документации, а также сам процесс создания проекта.
1. Творческий проект	В) самостоятельно разработанное и изготовленное изделие от идеи до ее воплощения, выполненное при консультационном участии учителя.
1. Учебный творческий проект по технологии	Г) самостоятельная творческая работа, выполненная под руководством учителя

Ответ: 1- Б, 2- А,3-Г . 4-В.

Задание 2. Установите соответствие

1. Подготовительный этап	А) выполнение операций, предусмотренных технологическим процессом для изготовления изделия.
	Б) осуществление окончательного контроля;

	В) необходимо строго соблюдать последовательность выполнения операций, постоянно и безукоризненно соблюдать правила безопасной работы и организация рабочего места.
1. Технологический этап	Г) выполнение рекламного проспекта;
	Д) выбор темы проекта (при выборе необходимо учесть): потребность в изделии; возможность изготовления в условиях мастерской; наличие необходимых материалов, инструментов, оборудования; соответствие технологическим возможностям;
	Е) письменное обоснование, на основе которого была выбрана данная тема;
3. Заключительный этап	Ж) Подбор и приобретение необходимых материалов и инструментов.
	З) определение затрат на изготовление изделия; анализ того, что получилось, а что нет;
	И) подготовка к защите проекта, на которой должны быть представлены сам проект и готовое изделие.

Ответ: 1- Д, Е; 2 - А, В, Ж; 3 – Б, Г, З, И.

2.2. Тесты на выбор правильного ответа

Задание 1. Выберите правильный ответ

Проект – это ...

1. прототип, прообраз какого-либо объекта, вида деятельности, а проектирование превращается в процесс создания проекта;
2. подготовка комплекта проектной документации, а также сам процесс создания проекта;
3. деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги.

Ответ: А.

Задание 2. Выберите правильный ответ

Проектирование – это ...

1. деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги;
2. подготовка комплекта проектной документации, а также сам процесс создания проекта;
3. самостоятельная творческая работа, выполненная под руководством учителя.

Ответ: В.

Задание 3. Выберите правильный ответ

К какому этапу выполнения творческого проекта относится выполнение операций, предусмотренных технологическим процессом для изготовления изделия.

1. Подготовительный
2. Технологический
3. Заключительный

Ответ: В.

Задание 4. Выберите правильный ответ

Учебный творческий проект по технологии - это ...

1. самостоятельно разработанное и изготовленное изделие от идеи до ее воплощения, выполненное при консультационном участии учителя;
2. осуществление окончательного контроля; выполнение рекламного проспекта;
3. письменное обоснование, на основе которого была выбрана данная тема;

Ответ: А.

2.3. Тесты на выбор правильных ответов

Задание 1. Выберите правильные ответы

Подготовительный этап включает в себя:

1. выбор темы проекта (при выборе необходимо учесть): потребность в изделии; возможность изготовления в условиях мастерской; наличие необходимых материалов, инструментов, оборудования; соответствие технологическим возможностям;
2. письменное обоснование, на основе которого была выбрана данная тема;
3. выбор и анализ конструкции изделия с учетом оригинальности, доступности, эстетичности, безопасности;
4. разработать лучше несколько вариантов конструкции изделия, а затем выбрать лучший из них;
5. подготовка к защите проекта, на которой должны быть представлены сам проект и готовое изделие.

Ответ: А, В, С, Д.

Задание 2. Выберите правильные ответы

Технологический этап – это

1. выполнение операций, предусмотренных технологическим процессом для изготовления изделия;
2. подбор и приобретение необходимых материалов и инструментов;
3. осуществление окончательного контроля; выполнение рекламного проспекта; определение затрат на изготовление изделия; анализ того, что получилось, а что нет;
4. подготовка к защите проекта, на которой должны быть представлены сам проект и готовое изделие.

Ответ: А, В.

Задание 3. Выберите правильные ответы

Проект – это, прежде всего,

1. самостоятельная работа школьника, результат скоординированных совместных действий учителя и ученика;
2. исследовательская работа обучающихся, как обязательное условие каждого проекта независимо от его типа;
3. поиск информации, которая затем обрабатывается, осмысливается и представляется участниками проектной деятельности;

4. деятельность, позволяющая проявить себя, попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу и показать публично достигнутый результат.

Ответ: А, В, С, Д.

Приложение У

Ссылки на сайт:

кулинария

<http://subscribe.ru/group/zdorovoe-i-pravilnoe-pitanie/by-interest/940/>

<http://stepandstep.ru/catalog/learn-as/121953/kak-nauchitsya-karvingu--iskusstvu-rezby-po-ovoscham-i-fruktam.html>

<http://pitfiz.ru/>

<http://supercook.ru/decoration/decoration-01.html>

<http://supercook.ru/zz400-2.html>

создание изделий из текстильных и поделочных материалов

<http://www.korolevstvo-masterov.ru/643-shite/647-materialy/648-tkani/649-pereplet/>

<http://www.modnaya.ru/library/001/008.htm>

декоративно прикладное творчество

<http://www.supersadovnik.ru/hmforum/post.aspx?id=102354>

<http://podelki-shop.ru/vsyo-dlya-dachi/klumba-v-korzine>

технология ведения дома

<http://zettabait.ru/planirovka-kvartiryi-programma-skachat-programma-dlya-dizayna-kvartiryi-skachat-besplatno.html>

http://fashiony.ru/page.php?id_n=28973

<http://download.ru/publications/sam-sebe-dizayner-ili-programmy-dlya-dizayna-interera>

<http://swetty-home.ru/sadovyj-dekor-svoimi-rukami-flamingo-ukrashennyj-cvetnymi-strazami-dlya-ukrasheniya-sada/>

<http://www.kvartir-remont.ru/remont-svoimi-rukami/remont-santehniki/truby-krany-smesiteli-ventili/>

<http://allformaster.ru/santech/santech26.php>

<http://smeciteli.ru/item31.html>

http://www.ereмонт.ru/enc/remont/technology/el_socket.html