**СТРУКТУРА ДОКУМЕНТА**

**1** ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ 2

**2** ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3 - 5

**3** ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ 6 - 9

**4** ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 10

**5**. ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ 11

**6** ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 12 - 13

**7** КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 14 - 33

**8**-**А** КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ 34 - 37

**8**-**Б** КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ (итоговые тесты 5-11 кл., ключ к тестам) 38 - 60

**9** УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ 61 - 62

**10** КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ 63

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ № 446**

**КОЛПИНСКОГО РАЙОНА**

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

«СОГЛАСОВАНО» «СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МО ЗАМ. ДИРЕКТОРА ДИРЕКТОР

ГИМНАЗИИ № 446 ПО УВР ГИМНАЗИИ ГИМНАЗИИ

ПРОТОКОЛ № № 446 № 446

ОТ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2012 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА**

**ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ**

**ГБОУ ГИМНАЗИИ № 446**

**КРИВОНОГОВОЙ ЛЮДМИЛЫ НИКОЛАЕВНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ 5 - 7 КЛАССЫ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2012-2013

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) разработана в полном соответствии с проектом федерального компонента государственного образовательного стандарта на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожиной

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета. Конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, даёт примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учётом возрастных особенностей учащихся.

Программа может использоваться в общеобразовательных учебных заведениях разного профиля для 5-7 классов.

Основная цель обучения - обеспечить усвоение учащимися основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с конструированием и моделированием детской одежды и декоративно - прикладным творчеством.

**ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАПРАВЛЕНО НА ДОСТИЖЕНИЕ**

**ЦЕЛЕЙ:**

**- освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

-  **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

- **овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство, следить за своим здоровьем;

- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;

- **воспитание** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Учебная программа состоит из пяти основных разделов: технологии обработки пищевых продуктов (кулинарных работ), материаловедения, машиноведения, технологии изготовления швейного изделия и рукоделия. В настоящую программу включён раздел, посвящённый здоровью и развитию девушки, позволяющий учащимся получить представления о здоровом образе жизни; соблюдать элементарные правила гигиены; осуществлять регулярный уход за руками и ногтями, кожей и волосами. Программой обучения предусмотрено выполнение учащимися учебного творческого проекта (индивидуального или коллективного).

Знания и умения, полученные на уроках технологии, играют важнейшую роль на протяжении всей жизни человека, что находит своё отражение в учебном плане.

Содержание данного учебного предмета позволяет учащимся интегрировать в практической деятельности знания, полученные в других образовательных областях. В процессе обучения технологии осуществляются межпредметные связи с изобразительным искусством, биологией, географией, физикой, химией, информатикой и ИКТ; используются вычислительные навыки учащихся.

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

Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. Это и технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приёмы оформления интерьера, приёмы художественного рукоделия.

Отличительной особенностью данной программы является то, что процесс изготовления любого изделия здесь начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Здесь же учащиеся знакомятся с экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный комбинированный урок, который позволяет организовать учебно-практическую, творческую и проектную деятельность учащихся, причём проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в основной школе (до 8 класса) учащиеся овладевают безопасными приёмами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами. Специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Настоящая программа предусматривает отсутствие предмета технологии в федеральном компоненте в 9 классе (в некоторых ГБОУ и в 8 классе) по новому Базисному учебному плану, что не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию.

**ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ**

**(ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностные результаты:**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности.
2. Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование профессиональной карьеры.
7. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
8. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
9. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3.Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

4.Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

1. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
2. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
3. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
5. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
6. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
7. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе иколлективе требованиям и принципам.

12.Обоснование путей и средств устранения ошибок или

разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

1. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
2. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими

и лабораторными методами;

1. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, круп с учетом требований здорового образа жизни;
2. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья:
3. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
4. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
5. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
6. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
7. выбор и использование средств для представления технической и технологической информации (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
8. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
9. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
10. документирование результатов труда и проектной деятельности;
11. расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
3. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
4. осознание ответственности за качество результатов труда;
5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
6. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. моделирование художественного оформления объекта труда;
2. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности фигуры;
3. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
4. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
5. создание художественного образа и воплощение его в материале;
6. развитие пространственного художественного воображения;
7. развитие композиционного мышления;
8. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
9. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
10. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
11. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
12. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;
13. применение методов художественного проектирования одежды;
14. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
15. соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов ученического коллектива;
3. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии;
4. способность к коллективному решению творческих задач;
5. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива ;
6. способность прийти на помощь товарищу;
7. способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5-7 классы (210 часов)

| РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ | КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** класс | **6** класс | | | **7** класс |
| **Гигиена и здоровье девушки** | **4** | | **4** | **4** | |
| Наблюдение за своим развитием | 2 | |  |  | |
| Изменения. Как изменяются девочки | 2 | |  |  | |
| Факторы, влияющие на здоровье |  | | 2 |  | |
| Личная гигиена. Уход за руками и ногтями |  | | 2 |  | |
| Типы кожи. Факторы, влияющие на состояние кожи |  | |  | 2 | |
| Уход за кожей. Уход за кожей головы и волосами |  | |  | 2 | |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | | **38** | **36** | |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | 8 | | 10 | 10 | |
| Элементы материаловедения | 4 | | 4 | 2 | |
| Элементы машиноведения | 6 | | 4 | 2 | |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | | 8 | 8 | |
| Технология изготовления швейных изделий | 14 | | 12 | 14 | |
| **Электротехнические работы** | **2** | | **2** | **2** | |
| Электробезопасность и правила эксплуатации бытовых электронагревательных приборов | 2 | |  |  | |
| Пути экономии электроэнергии в быту |  | | 2 |  | |
| Виды бытовой техники. Электробезопасность при эксплуатации бытовой техники |  | |  | 2 | |
| **Кулинария** | **14** | | **14** | **16** | |
| Физиология питания | 2 | | 2 | 2 | |
| Бутерброды, горячие напитки | 2 | |  |  | |
| Блюда из яиц | 2 | |  |  | |
| Блюда из овощей | 4 | |  |  | |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  | | 4 |  | |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | | 2 |  | |
| Технология приготовления первых блюд |  | | 2 |  | |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | | 2 |  | |
| Изделия из теста |  | |  | 8 | |
| Сладкие блюда и десерт |  | |  | 4 | |
| Сервировка стола | 2 | |  |  | |
| Заготовка продуктов | 2 | | 2 | 2 | |
| **Творческие проектные работы** | **12** | | **12** | **12** | |
| Итого: | 70 | | 70 | 70 | |

Творческая и проектная деятельность может рассматриваться как самостоятельный раздел или интегрироваться с любым разделом программы.

**ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ**

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Лабораторно-практические методы обучения.
7. Решение технологических задач.
8. Учебно-практические или практические работы.
9. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
10. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
11. Кооперативная деятельность обучающихся.
12. Коллективное творчество.
13. Сохраняющие здоровье технологии.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

*СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ*

*МАТЕРИАЛОВ*

В результате изучения технологии ученицы должны

знать:

смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитьё, рукоделие, виды и свойства тканей; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространённые профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь:

выбирать вид тканей для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине. Регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учётом особенности фигуры; моделировать швейные изделия. Выполнять простые виды художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани. Выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трёх видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм.

**Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для ВТО изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий.

*КУЛИНАРНЫЕ РАБОТЫ*

знать:

смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания. Технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов. Виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

влияющих на здоровье человека; профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь:

выбирать пищевые продукты удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам. Составлять меню завтрака, обеда, ужина. Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах.

**Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; заготавливать пищевые продукты в домашних условиях. Соблюдать правила этикета за столом; приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни. Выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия. Сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

*ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ*

знать:

электробезопасность, основные виды электробытовых приборов. Правила безопасной эксплуатации бытовой техники. Пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

выполнять правила безопасного труда при включении бытовых электрических приборов в сеть.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** выполнять правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов. Соблюдать требования электробезопасности.

*ГИГИЕНА И ЗДОРОВЬЕ ДЕВУШКИ*

знать:

как изменяются девочки. Факторы, влияющие на здоровье. Типы кожи; факторы, влияющие на состояние кожи. Строение кожи; типы и овалы лица; знать профессии дерматолога, гастроэнтеролога, косметолога;

уметь:

анализировать сведения медицинского осмотра, фиксировать изменения в развитии в паспорте здоровья; осуществлять личную гигиену; ухаживать за кожей рук и головы, руками и ногтями. Подбирать причёски с учётом овала лица; составлять индивидуальные программы по уходу за кожей и по уходу за руками и ногтями.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** выполнять ежедневно правила личной гигиены, ухаживать за кожей лица и головы; обрабатывать ногти и ухаживать за кожей рук; выполнять гимнастику для рук, вести здоровый образ жизни.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 5 класс**

| **Класс** | **Номер занятия** | **Дата урока** | **Разделы,**  **темы уроков, краткое содержание темы** | **Темы практических работ** | **фактически дано**  **в часах по классам** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5-А, 5-Б  5-В | 1-2 | 05.09.12  07.09.12 | **ГИГИЕНА И ЗДОРОВЬЕ ДЕВУШКИ - 4 часа**  **Наблюдение за своим развитием**  Анализ медицинского осмотра  Паспорт здоровья | Работа с текстами по теме урока. Оформление записей в рабочей тетради. Оформление коллективного творческого коллажа по теме урока. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 3-4 | 12.09.12  14.09.12 | **Изменения**  Как изменяются девочки | Работа с текстами по теме урока. Творческое оформление паспорта здоровья. |  |
|  |  |  | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 38 часов** |  |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 5-6 | 19.09.12  21.09.12 | **РУКОДЕЛИЕ.**  **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА – 8 часов**  **Ручные работы**  Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Шов, строчка, стежок, длина стежка. Отделка изделий вышивкой. Использование простейших швов в отделке изделий.  Способы без узлового закрепления рабочей нити. | Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 7-8 | 26.09.12  28.09.12 | **Вышивка в народном и современном костюме. Виды ручной вышивки**  Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.  Инструменты и приспособления. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками. | Выполнение простейших швов и производные от них (вперёд и назад иголку, строчка и её виды) |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 9-10 | 03.10.12  05.10.12 | **Вышивальные швы, их использование в отделке изделий**  Технология выполнения стебельчатого и тамбурного швов. | Тренировочные упражнения по выполнению швов. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 11-12 | 10.10.12  12.10.12 | **Украшающие ручные швы**  Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.  Способы выполнения украшающих швов «шнурок» и «козлик» | Выполнение образцов украшающих швов. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 13-14 | 17.10.12  19.10.12 | **ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ – 12 часов**  **Выявление проблем и выбор темы проекта**  Определение цели проекта  Пути решения проблемы. Изучение требований, ограничений и условий. | Выдвижение проблемы (выбор темы проекта), её обсуждение и анализ. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 15-16 | 24.10.12  26.10.12 | **Исследование проблемы**  Способы сбора информации, её обработка. Интервью. | Выполнение задания на определение проблем и потребностей.  Подбор специальной литературы по теме проекта. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 17-18 | 31.10.12  02.11.12 | **Выбор оптимальной идеи (решения), её развитие**  Планирование выполнения проекта. | Поиск оптимального решения задачи проекта (рассмотрение различных идей и вариантов).  Подсчёт примерной себестоимости. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 19-20 | 14.11.12  16.11.12 | **Выполнение проекта**  Подбор материалов и приспособлений для изготовления изделия Технологическая карта и её оформление. | Составление плана практической реализации проекта (технология изготовления изделия)  Изготовление изделия с текущим контролем качества. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 21-22 | 21.11.12  23.11.12 | **Выполнение проекта**  Оформление необходимой технической документации. | Изготовление изделия.  Самоконтроль и самоанализ |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 23-24 | 28.11.12  30.11.12 | **Формы представления результатов творческой проектной деятельности**  **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 6 часов** | Защита и презентация проектов. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 25-26 | 05.12.12  07.12.12. | **Виды одежды, её классификация**  Фартуки в национальном костюме  Правила построения и оформление чертежей. Типы линий. Использование чертежных инструментов и принадлежностей. Масштаб, чертёж, эскиз. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок. | Снятие мерок и запись результатов.  Последовательность построения чертежей фартука и кокошника. Изучение инструкционной карты. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 27-28 | 12.12.12.  14.12.12 | **Чертёж фартука и кокошника**  Последовательность построения чертежей. Требования к качеству чертёжных работ. | Построение чертежа фартука и кокошника в М 1:4 и в М 1:1.  Оформление чертежей. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 29-30 | 19.12.12.  21.12.12 | **Моделирование фартука**  Форма, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка.  Подготовка выкройки к раскрою. Расход количества ткани на изделие (комплект). | Выполнение элементов моделирования.  Изготовление выкройки и подготовка её к раскрою. Расход количества ткани на изделие по индивидуальным расчётам. |  |
|  |  |  | **МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ – 4 часа** |  |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 31-32 | 26.12.12.  28.12.12. | **Классификация текстильных волокон**  Натуральные растительные волокна. Получение ткани. Ткацкие переплетения. Основная и уточная нити | Изучение свойств нитей основы и утка.  Определение направления долевой нити в ткани. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 33-34 | 09.01.13  11.01.13. | **Отделка ткани**  Лицевая и изнаночная сторона. Характер и направление рисунка в ткани. Вид отделки в ткани. | Определение вида отделки ткани.  Определение характера и направления рисунка в ткани. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 35-36 | 16.01.13.  18.01.13. | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ –**  **4 часа из 14 часов**  **Подготовка ткани к раскрою**  Рациональная раскладка выкроек на ткань в зависимости от ширины ткани, характера рисунка. Безопасные приёмы использования колющих и режущих инструментов и принадлежностей. | Раскладка выкроек на ткань.  Раскрой деталей фартука и головного убора. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 37-38 | 23.01.13.  25.01.13. | **Перенос контурных и контрольных линий выкроек на ткань**  Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Инструменты и принадлежности для перевода линий контура выкроек. | Подготовка деталей кроя фартука и головного убора к обработке на швейной машине. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 39-40 | 30.01.13.  01.02.13. | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ - 2 часа**  **Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов**  Интерьер кухни, столовой. Освещение. Оборудование кухни. Инструкции по безопасности и правила эксплуатации электробытовых приборов и бытовой техники. | Изучение правил безопасной работы при использовании бытовой техники на кухне. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 41-42 | 06.02.13.  08.02.13. | **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ – 6 часов**  **Виды машин, применяемых в швейной промышленности**  Организация рабочего места и безопасные приёмы работы за швейной машиной. Устройство шв. машины и правила подготовки её к работе.  Санитарно-гигиенические требования. | Изучение устройства швейной машины.  Тренировочные упражнения по подготовке швейной машины к работе. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 43-44 | 13.02.13  15.02.13  . | **Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе**  Заправка верхней и нижней нитей. | Тренировочные упражнения в работе.  Заправка швейной машины. Намотка нитки на шпульку. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 45-46 | 20.02.13  22.02.13 | **Устройство, подбор и установка машинной иглы**  Машинные швы для обработки фартука. | Изготовление образцов машинных строчек. |  |
|  |  |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ –10 часов из 14 часов** |  |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 47-48 | 27.02.13  01.03.13 | **Способы обработки боковых и нижних срезов фартука**  **Конструкция машинного шва**  Длина стежка и ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.  Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Самоконтроль. | Обработка краевых швов фартука. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 49-50 | 06.03.13  15.03.13 | **Обработка нагрудника**  Способы обработки деталей нагрудника. Соединительные машинные швы. Назначение обтачного шва. ВТО. | Обработка верхнего среза нагрудника обтачным швом. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 51-52 | 13.03.13  22.03.13 | **Обработка бокового среза нагрудника**  Способы обработки. Обработка отделочной тесьмой. Самоконтроль. | Обработка боковых срезов нагрудника отделочной тесьмой. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 53-54 | 20.03.13  05.04.13 | **Обработка кокошника**  Способы обработки деталей. Стачной и обтачной швы, их использование в изготовлении швейных изделий. | Обработка деталей кокошника обтачным швом. ВТО. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 55-56 | 03.04.13  12.04.13 | **Отделка изделия. Уход за изделием**  Способы использования отделочной тесьмы для завязок кокошника. Контроль и оценка качества готового изделия. Уход за изделием. | Настрачивание отделочной тесьмы. Оформление завязок. ВТО. Самоконтроль. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 57-58 | 10.04.13  19.04.13 | **ОСНОВЫ КУЛИНАРНЫХ РАБОТ – 14часов**  **Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне**  Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.  Суточная потребность в витаминах. | Работа с текстами и таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.  Оформление записей в рабочей тетради.  Дегустация. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 59-60 | 17.04.13  26.04.13 | **Заготовка продуктов**  Способы приготовления домашних запасов. Условия и сроки хранения заготовок. Замораживание овощей, фруктов и зелени. | Замораживание овощей и зелени в домашнем холодильнике. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 61-62 | 24.04.13  03.05.13 | **Бутерброды, горячие напитки**  Виды бутербродов и продукты для их приготовления. Способы оформления бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. | Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.  Дегустация.  Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 63-64 | 08.05.13  17.05.13 | **Блюда из яиц**  Способы определения доброкачественности яиц. Строение яйца. Питательная ценность яиц. | Определение качества яиц.  Приготовление блюд из яиц.  Дегустация. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 65-66 | 15.05.13  24.05.13 | **Блюда из овощей**  Классификация овощей. Стадии механической обработки овощей. Блюда из овощей. Форма нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. | Приготовление салата из сырых овощей.  Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.  Дегустация. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 67-68 | 22.05.13  31.05.13 | **Блюда из варёных овощей**  Технология приготовления блюд из отварных овощей. Правила жаренья овощей и способы определения их готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. | Приготовление блюд из варёных овощей.  Оформление блюд. Дегустация. |  |
| 5-А, 5-Б  5-В | 69-70 | 29.05.13  ? | **Сервировка стола**  Правила поведения за столом. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. | Составление меню на завтрак.  Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 6 класс**

| **Класс** | **Номер урока** | **Дата урока** | **Разделы, темы уроков,**  **краткое содержание темы** | **Темы практических работ** | **фактически дано**  **в часах по классам** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **ГИГИЕНА И ЗДОРОВЬЕ ДЕВУШКИ - 4 часа** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 1-2 | 07.09.12  08.09.12 | **Факторы, влияющие на здоровье**  Необходимость в ведении здорового образа жизни. Анализ медицинского осмотра. Оформление паспорта здоровья. | Работа с текстами. Творческое оформление записей в тетрадь. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 3-4 | 14.09.12.  15.09.12 | **Личная гигиена. Уход за руками и ногтями**  Факторы, влияющие на состояние кожи рук. Определение состояния ногтей по внешним признакам. Потребность в минеральных веществах и витаминах для улучшения состояния ногтей. Заболевания кожи. Профессии диетолога, дерматолога и гастроэнтеролога. Скорая помощь для рук. | Работа с текстами. Гимнастика для рук.  Составление индивидуальной программы по уходу за руками с учётом состояния кожи рук и ногтей. |  |
|  |  |  | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 38 часов** |  |  |
|  |  |  | **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА – 10 часов** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 5-6 | 21.09.12.  22.09.12 | **Вышивка крестом**  Краткие сведения из истории вышивки. Материалы и инструменты. Технология выполнения, правила, приёмы и последовательность работы; закрепление нитки в начале и конце работы.  Анализ рисунка, подбор цветовой гаммы. | Тренировочные упражнения по выполнению приёмов.  Выполнение схемы знака Зодиака.  Вышивка миниатюры «Мой знак Зодиака». |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 7-8 | 28.09.12  29.09.12 | **Вышивка крестом миниатюры**  Способы оформления работы. | Завершение вышивки миниатюры.  Оформление работы в рамку. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 9-10 | 05.10.12  06.10.12 | **Вязание крючком**  Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Материалы и инструменты. Строение крючка. Определение номера крючка. Правила подбора крючка к пряже различной толщины. Правильное положение рук при вязании крючком. | Тренировочные упражнения по вязанию цепочки. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 11-12 | 12.10.12  13.10.12 | **Приёмы вязания крючком**  Виды столбиков. Условные обозначения. Схемы, чтение схем. | Вязание образцов столбиков без накида и столбиков с одним накидом. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 13-14 | 19.10.12  20.10.12 | **Вязание крючком по схеме**  Способы вязания квадрата. Использование вязаных фрагментов для вязания одежды и предметов быта. Способы соединения фрагментов. | Вязание квадрата по схеме. Оформление образцов. |  |
|  |  |  | **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ -12 часов** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 15-16 | 26.10.12  27.10.12 | **Введение в проектную деятельность**  Потребность. Обоснование проблемы. Постановка задач и целей проекта. | Обоснование и выбор темы. Разработка идей. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 17-18 | 02.11.12  17.11.12 | **Этапы проектирования**  Исследование проблемы. Сбор информации. Выработка идей и вариантов выполнения проекта. | Выполнение задания на определение проблем и потребностей.  Интервью. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 19-20 | 16.11.12  24.11.12 | **Выбор оптимальной идеи, её развитие**  Подсчёт примерной себестоимости. Определение требований к будущему изделию. | Творческое планирование проектной деятельности. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 21-22 | 23.11.12  01.12.12 | **Выполнение проекта**  Подбор материалов и приспособлений для изготовления изделия. Организация рабочего места. | Оформление технологической карты.  Изготовление проектного изделия по выбору учащихся. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 23-24 | 30.11.12  08.12.12 | **Техническая документация и её оформление** | Изготовление изделия.  Подсчёт экономической себестоимости и валеологический аспект. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 25-26 | 07.12.12  15.12.12 | **Заключительный этап**  Формы защиты проекта. | Самооценка. Самоанализ выполненной работы.  Защита и реклама проекта. |  |
|  |  |  | **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 8 часов** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 27-28 | 14.12.12.  22.12.12 | **Классификация одежды и требования к ней**  Правила снятия мерок. Последовательность выполнения чертежей. | Снятие мерок и запись результатов измерения.  Расчёт конструкции для построения чертежа плечевого изделия.  Построение чертежа в М 1:4 |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 29-30 | 21.12.12  12.01.13 | **Чертёж плечевого изделия**  Линии на чертеже. Чтение чертежа. | Построение чертежа в М 1:1  Оформление чертежа. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 31-32 | 11.01.13  19.01.13 | **Элементы моделирования изделия**  Формы обтачки и способы её изготовления. | Изготовление обтачки для горловины изделия. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 33-34 | 18.01.13  26.01.13 | **Подготовка выкройки к раскрою**  Условные обозначения. Величина, необходимая для припусков на швы. | Изготовление выкройки и расчёт количества ткани на изделие. |  |
|  |  |  | **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ – 4 часа** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 35-36 | 25.01.13  02.02.13 | **Классификация текстильных волокон**  Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Ассортимент х/б и льняных тканей.  Физико-механические свойства. Гигиенические свойства тканей. Выбор ткани с учётом назначения изделия. | Исследование волокнистого состава тканей растительного происхождения. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 37-38 | 01.02.13  09.02.13 | **Виды ткацких переплетений**  Полотняное, саржевое, сатиновое и атласное переплетения. Свойства тканей с различными ткацкими переплетениями. | Определение вида переплетения в тканях.  Изучение свойств тканей с различными видами ткацких переплетений. |  |
|  |  |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 4 часа из (12 часов)** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 39-40 | 08.02.13  16.02.13 | **Подготовка ткани к раскрою**  Способы рациональной раскладки выкроек. Безопасные приёмы использования инструментов и приспособлений для раскроя. | Раскладка выкроек на ткань.  Обводка по припускам и раскрой деталей. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 41-42 | 15.02.13  23.02.13 | **Подготовка деталей кроя к обработке** | Прокладывание контурных и контрольных линий.  Подготовка обтачки горловины к обработке. |  |
|  |  |  | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ – 2 часа** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 43-44 | 22.02.13  02.03.13 | **Пути экономии электроэнергии в быту**  Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.  Осознание роли электрической энергии в нашей жизни и необходимости ее экономии.  Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. | Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.  Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |  |
|  |  |  | **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ – 4 часа** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 45-46 | 01.03.13  16.03.13 | **Регуляторы бытовой швейной машины**  Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.  Правила безопасной работы. | Регулирование качества машинной строчки. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 47-48 | 15.03.13  16.03.13 | **Уход за швейной машиной**  Виды машинных швов, их назначение и способы выполнения. | Изготовление образцов машинных швов. |  |
|  |  |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 8 часов из (12 часов) -** продолжение |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 49-50 | 22.03.13  06.04.13 | **Способы обработки горловины швейного изделия**  Влажно-тепловая обработка, её назначение. | Обработка горловины обтачкой.  ВТО. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 51-52 | 05.04.13  13.04.13 | **Способы обработки низа рукава швейного изделия** | Обработка нижнего среза краевым швом. ВТО. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 53-54 | 12.04.13  20.04.13 | **Способы обработки боковых срезов плечевого изделия**  Соединительные швы. Припуски на соединительные швы с учётом последующей обработки. | Обработка стачными швами боковых срезов с последующей обработкой оверлоком. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 55-56 | 19.04.13  27.04.13 | **Способы обработки нижнего среза изделия**  Краевые машинные швы. Виды и способы их выполнения. | Обработка нижнего среза краевым швом. |  |
|  |  |  | **ОСНОВЫ КУЛИНАРНЫХ РАБОТ – 14 часов** |  |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 57-58 | 26.04.13  18.05.13 | **Физиология питания**  Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс - методы определения-качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях. Помощь при пищевых отравлениях. | Работа с таблицами и составление меню, удовлетворяющее суточную потребность организма в минеральных веществах. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 59-60 | 17.05.13  25.05.13 | **Молоко, блюда из молока**  Виды молока и молочных продуктов.  Питательная ценность молока и химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из молока. | Определение качества молока.  Приготовление блюд из молока.  Дегустация. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 61-62 | 24.05.13 | **Кисломолочные продукты и блюда из них**  Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления кефира, творога в домашних условиях. Условия и сроки хранения, требования к качеству кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. | Приготовление ленивых вареников.  Приготовление сырников и ванильного соуса.  Дегустация. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 63-64 | - | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**  Виды круп и макаронных изделий. Первичная обработка круп. Правила варки каш и макаронных изделий. Требования к качеству блюд.  Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | Приготовление котлет из овсяных хлопьев.  Приготовление запеканки из макаронных изделий с овощами и сыром.  Дегустация. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 65-66 | - | **Технология приготовления первых блюд**  Заправочные супы, их разнообразие и питательная ценность. | Приготовление овощного заправочного супа.  Дегустация. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 67-68 | - | **Рыба. Блюда из рыбы**  Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы. | Приготовление рыбного салата.  Приготовление рыбы в кляре.  Дегустация. |  |
| 6-Б  6-А, 6-В | 69-70 | - | **Заготовка продуктов**  Процессы, происходящие при солении и квашении. Сохранность питательных веществ в солёных и квашеных овощах.  Технология квашения капусты. Условия и сроки хранения квашеной капусты.  Способы засолки огурцов. | Засолка огурцов.  Квашение капусты «провансаль».  Творческое оформление рецептов. |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 7 класс**

| **Класс** | **Номер урока** | **Дата урока** | **Разделы, темы уроков,**  **краткое содержание темы, количество часов по плану** | **Темы практических работ** | **фактически дано**  **в часах по классам** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7-А, 7-Б  7-В | 1-2 | 04.09.12  01.09.12 | **ГИГИЕНА И ЗДОРОВЬЕ ДЕВУШКИ – 4 часа**  **Типы кожи. Факторы, влияющие на состояние кожи**  Внешние факторы, влияющие на состояние кожи лица. Строение кожи. Функции кожи. Уход за кожей лица и кожей головы. | Работа с текстами. Оформление записей в тетрадь. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 3-4 | 11.09.12  08.09.12 | **Уход за кожей головы и волосами**  Состояние волос в зависимости от типа кожи. Уход за волосами. Овалы лица. Подбор причёски с учётом овала лица. Парикмахерское искусство. Стилист по причёскам. | Составление индивидуальной программы по уходу за кожей и волосами. |  |
|  |  |  | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 36 часов** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 5-6 | 18.09.12  15.09.12 | **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА – 10 часов**  **Ассортимент изделий, выполненных вязанием на спицах**  Материалы и инструменты для вязания на спицах. Правила выбора спиц с учётом толщины пряжи и техники вязания. Способы набора петель. Виды петель. | Тренировочные упражнения по набору начального ряда и вязанию лицевых петель. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 7-8 | 25.09.12  22.09.12 | **Вязание на спицах**  Лицевые и изнаночные петли, способы их вывязывания. Плотность вязания. Кромочные петли. | Вязание и оформление образцов. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 9-10 | 02.10.12  29.09.12 | **Технология вязания простых петель различными способами**  Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель в конце вязки. Путанка. Виды резинок. Приёмы вязания пятью спицами. | Тренировочные упражнения и вязание образцов. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 11-12 | 09.10.12  06.10.12 | **Способы вязания по кругу**  Вязание носка. Расчёт количества петель на изделие. Вязание прямого кругового полотна. Способы вывязывания пятки носка, мысика. | Вязание образца носка. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 13-14 | 16.10.12  13.10.12 | **Вязание носка**  Вязание пятки по расчёту. Убавление петель внутри полотна. Вязание мыска. Оформление изделия. Уход за изделиями ручной работы. | Вязание носка. Оформление изделия. |  |
|  |  |  | **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ -12 часов** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 15-16 | 23.10.12  20.10.12 | **Введение в творческую проектную деятельность**  Потребность. Обоснование и изучение проблемы. Постановка задач и целей. Первоначальные идеи. | Обоснование и выбор темы.  Разработка идей. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 17-18 | 30.10.12  27.10.12 | **Исследование проблемы**  Способы сбора информации. Интервью, его виды. Обработка и оформление информации. | Выбор лучшей идеи, её проработка. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 19-20 | 13.11.12  17.11.12 | **Этапы проектирования**  Конструкторский этап. Подсчёт примерной себестоимости будущего изделия. Определение требований к изделию. | Творческое планирование предстоящей деятельности. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 21-22 | 20.11.12  24.11.12 | **Выполнение проекта**  Технологический этап. Технологическая карта, способы её оформления. Планирование работы. Организация рабочего места. | Оформление необходимой документации. Изготовление изделия по выбору учащихся. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 23-24 | 27.11.12  01.12.12 | **Выполнение проекта. Заключительный этап**  Изготовление изделия, согласно технологической карте или описанию последовательности работы. Самоконтроль. | Изготовление изделия по выбору учащихся.  Оформление пояснительной записки проекта. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 25-26 | 04.12.12  08.12.12 | **Формы защиты проекта**  Окончательный подсчёт себестоимости проекта. Валеологический аспект. Самооценка и самоанализ творческой деятельности. Реклама проекта. | Защита и реклама проекта. |  |
|  |  |  | **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 8 часов** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 27-28 | 11.12.12  15.12.12 | **Из истории одежды. Стиль в одежде**  Иллюзии зрительного восприятия. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания. | Снятие мерок и запись результатов измерений.  Оформление инструкционной карты. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 29-30 | 18.12.12  22.12.12 | **Чертёж основы прямой юбки**  Последовательность построения чертежа. Чтение чертежа. | Построение чертежа основы юбки в М 1:4 и в натуральную величину по индивидуальным расчётам. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 31-32 | 25.12.12  12.01.13 | **Элементы моделирования поясных изделий**  Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. | Моделирование юбки выбранного фасона. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 33-34 | 15.01.13  19.01.13 | **Изготовление выкройки**  Линии на чертеже. Чтение чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. Нанесение линий и величины припусков на швы. | Подготовка выкройки к раскрою.  Оформление выкройки.  Расчёт количества ткани на изделие. |  |
|  |  |  | **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ – 2 часа** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 35-36 | 22.01.13  26.01.13 | **Натуральные волокна животного происхождения**  Получение нитей из волокон животного происхождения в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Свойства тканей из этих волокон. Влияние вида переплетения нитей в тканях на драпируемость. | Изучение свойств тканей и распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка и шерсти. |  |
|  |  |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 4 часа (из 14 часов)** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 37-38 | 29.01.13  02.02.13 | **Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия**  Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску. Способы обводки деталей выкройки. Раскрой ткани. | Раскладка выкроек на ткань.  Обводка по припускам и раскрой деталей. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 39-40 | 05.02.13  09.02.13 | **Подготовка деталей кроя к обработке**  Ручные копировальные стежки, назначение и техника их выполнения. Использование клеевых и прокладочных материалов для детали пояса. | Прокладывание контурных и контрольных линий.  Подготовка детали пояса. |  |
|  |  |  | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ – 2 часа** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 41-42 | 12.02.13  16.02.13 | **Виды бытовой техники. Электроосветительные приборы**  Электробезопасность при эксплуатации бытовой техники и электроосветительных приборов и ламп. | Изучение инструкций и правил эксплуатации бытовой техники. |  |
|  |  |  | **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ – 2 часа** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 43-44 | 19.02.13  02.03.13 | **Уход за швейной машиной**  Наладка и уход за швейной машиной. Устройство челнока. Назначение и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. Безопасные приёмы работы со швейным оборудованием. | Обработка срезов изделия зигзагообразной строчкой. |  |
|  |  |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 10 часов (из 14 часов)** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 45-46 | 26.02.13  16.03.13 | **Подготовка юбки к примерке**  Способы обработки вытачек. Смётывание боковых срезов. | Смётывание вытачек и боковых срезов. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 47-48 | 05.03.13  06.04.13 | **Первая примерка. Возможные дефекты посадки изделия**  Дефекты и их устранение. Исправление недочётов. | Проведение примерки. Исправление возможных недочётов.  Обработка юбки после примерки. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 49-50 | 12.03.13  13.04.13 | **Обработка юбки. Виды застёжки**  Стачивание деталей юбки. Самоконтроль Организация рабочего места. Безопасные приёмы работы за швейной машиной. Способы обработки застёжки. ВТО. | Обработка застёжки тесьмой – молнией. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 51-52 | 19.03.13  20.04.13 | **Обработка верхнего среза изделия**  Способы обработки верхнего среза юбки. Использование дублирина и клеевых материалов для пояса. | Обработка пояса и соединение его с полотнищем юбки. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 53-54 | 02.04.13  27.04.13 | **Обработка нижнего среза юбки**  Использование ручных и машинных швов для обработки нижнего среза изделия в зависимости от вида ткани. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Уход за одеждой. | Обработка низа изделия по выбору учащихся.  Окончательное оформление изделия. |  |
|  |  |  | **ОСНОВЫ КУЛИНАРНЫХ РАБОТ – 16 часов** |  |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 55-56 | 09.04.13  18.05.13 | **Физиология питания**  Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции, профилактика инфекций. Заболевания, передающиеся через пищу. Первая помощь при пищевых отравлениях. | Работа с текстами и справочной литературой.  Оформление записей в тетрадь. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 57-58 | 16.04.13  25.05.13 | **Изделия из теста**  Виды теста. Технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. | Приготовление блинчиков «Неженка».  Оформление рецептов. Дегустация. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 59-60 | 23.04.13  - | **Изделия из дрожжевого теста**  Технология приготовления пирожков из дрожжевого теста с начинкой. Качество готового блюда. Чайный стол. | Приготовление пирожков с различными видами начинки.  Дегустация. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 61-62 | 30.04.13  - | **Изделия из песочного теста**  Технология приготовления печенья. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к чаю. | Приготовление печенья.  Творческое оформление рецептов Дегустация. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 63-64 | 07.05.13  - | **Кондитерские изделия**  Ассортимент кондитерских изделий. Требования к качеству изделий. Оформление изделий. Сроки реализации и хранение кондитерских изделий. | Приготовление хвороста.  Оформление готового блюда.  Дегустация. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 65-66 | 14.05.13  - | **Сладкие блюда и десерт**  Роль десерта в праздничном обеде. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, киселей и морсов. Оформление напитков и правила подачи их к столу. | Приготовление киселя и морса.  Дегустация.  Творческое оформление рецептов. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 67-68 | 21.05.13  - | **Сладкие блюда и десерт**  Виды шарлоток. Технология их изготовления и подачи к столу. Оформление блюда. | Приготовление шарлотки.  Оформление чайного стола. Дегустация. |  |
| 7-А, 7-Б  7-В | 69-70 | 28.05.13  - | **Заготовка продуктов**  приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение готовности сахарного сиропа для варенья. Условия и сроки хранения варенья. | Приготовление сухого киевского варенья.  Творческое оформление рецепта. |  |

Примечание: Контроль знаний и умений учитель проводит либо после изучения каждого раздела программы, либо планирует контрольное тестирование по всему курсу в конце учебного года.

**КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| КЛАСС | ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА  (ТЕМА) | ЛАБОРАТОРНАЯ  РАБОТА  (ТЕМА) | КОНТРОЛЬНАЯ  РАБОТА  (ТЕМА) |
| **5** | 1. Выполнение образцов ручных стежков. строчек и швов.  2 Выполнение простейших швов и производные от них  3. Выполнение образцов украшающих швов.  4 Выполнение задания на определение проблем и потребностей.  5. Поиск оптимального решения задачи проекта  6. Подсчёт примерной себестоимости.  7. Составление плана практической реализации проекта  8. Изготовление изделия.  9. Снятие мерок и запись результатов.  10. Построение чертежа фартука и кокошника в М 1:4 и в М 1:1.  11. Выполнение элементов моделирования.  12. Изготовление выкройки и подготовка её к раскрою.  13. Изучение свойств нитей основы и утка.  14. Раскрой деталей фартука и головного убора.  15. . Подготовка деталей кроя фартука и головного убора к обработке  16. Изучение правил безопасной работы при использовании бытовой техники на кухне.  17. Изучение устройства швейной машины.  18. Заправка швейной машины  19.. Намотка нитки на шпульку.  20. Изготовление образцов машинных строчек.  21. Обработка краевых швов фартука.  22. Обработка верхнего среза нагрудника обтачным швом  23. Обработка боковых срезов нагрудника отделочной тесьмой  24. Обработка деталей кокошника обтачным швом. ВТО.  25. Настрачивание отделочной тесьмы.  26. Работа с текстами и таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.  27. Замораживание овощей и зелени в домашнем холодильнике.  28. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.  29. Приготовление блюд из яиц.  30. Приготовление салата из сырых овощей.  31. Приготовление блюд из варёных овощей.  32. Составление меню на завтрак.  33.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами | 1. Определение направления долевой нити в ткани.  2. Определение вида отделки ткани.  3.Определение характера и направления рисунка в ткани.  3 Определение качества яиц. | 1.Защита и презентация проектов  2.Контрольный тест  ЗУН за 5 класс |
| **6** | 1. Работа с текстами. Гимнастика для рук.  2. Составление индивидуальной программы по уходу за руками  3. Выполнение схемы знака Зодиака.  4. Вышивка миниатюры «Мой знак Зодиака».  5. Вязание образцов столбиков без накида и столбиков с одним накидом.  6. Вязание квадрата по схеме. Оформление образцов.  7. Обоснование и выбор темы. Разработка идей.  8. Выполнение задания на определение проблем и потребностей.  9. Творческое планирование проектной деятельности.  10. Оформление технологической карты.  11. Изготовление проектного изделия по выбору учащихся.  12. Подсчёт экономической себестоимости  13. Снятие мерок и запись результатов измерения  14. Расчёт конструкции для построения чертежа плечевого изделия.  15. Построение чертежа в М 1:4  16. Построение чертежа в М 1:1  Оформление чертежа.  17. Изготовление обтачки для горловины изделия.  18. Изготовление выкройки и расчёт количества ткани на изделие.  19. Раскладка выкроек на ткань.  20. Обводка по припускам и раскрой деталей.  21. Прокладывание контурных и контрольных линий.  22. Подготовка обтачки горловины к обработке.  23. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  24. Регулирование качества машинной строчки.  25. Изготовление образцов машинных швов.  26. Обработка горловины обтачкой  27. Обработка нижнего среза краевым швом. ВТО. | 1. Исследование волокнистого состава тканей растительного происхождения.  2. Определение вида переплетения в тканях.  3. Изучение свойств тканей с различными видами ткацких переплетений.  4. Определение качества молока. | 1 Защита и реклама проекта  2..Контрольный тест ЗУН  за 6 класс |
|  | 28. Обработка стачными швами боковых срезов.  29. Обработка припусков оверлоком.  30. Обработка нижнего среза краевым швом.  31. Составление меню, удовлетворяющее суточную потребность организма в минеральных веществах.  32. Приготовление блюд из молока  33. Приготовление ленивых вареников.  34. Приготовление сырников.  35. Приготовление ванильного соуса.  36. Приготовление котлет из овсяных хлопьев.  37. Приготовление запеканки из макаронных изделий с овощами и сыром.  38. Приготовление овощного заправочного супа.  39. Приготовление рыбного салата.  40. Приготовление рыбы в кляре.  41. Засолка огурцов.  42. Квашение капусты «провансаль».  43. Творческое оформление рецептов. |  |  |
| **7** | 1.Составление индивидуальной программы по уходу за кожей и волосами.  2. Вязание и оформление образцов.  3. Вязание образца носка.  4. Вязание носка. Оформление изделия.  5. Обоснование и выбор темы.  6. Разработка идей.  7. Выбор лучшей идеи. Её проработка.  8. Творческое планирование предстоящей деятельности.  9. Оформление необходимой документации.  10. Изготовление изделия по выбору учащихся.  11. Оформление пояснительной записки проекта.  12. Защита и реклама проекта.  13. Снятие мерок и запись результатов измерений.  14.. Оформление инструкционной карты.  15. Построение чертежа основы юбки в М 1:4 и в натуральную величину по индивидуальным расчётам.  16. Моделирование юбки выбранного фасона.  17. Подготовка выкройки к раскрою.  19. Раскладка выкроек на ткань.  Обводка по припускам и раскрой деталей.  20. Прокладывание контурных и контрольных линий.  21. Подготовка детали пояса.  22. Обработка срезов изделия зигзагообразной строчкой.  23. Смётывание вытачек и боковых срезов.  24. Проведение примерки. Исправление возможных недочётов.  25. Обработка застёжки тесьмой – молнией.  26. Обработка пояса и соединение его с полотнищем юбки.  27. Обработка низа изделия по выбору учащихся.  28. Окончательное оформление изделия.  29. Работа с текстами и справочной литературой.  Оформление записей в тетрадь.  30. Приготовление блинчиков «Неженка».  31. Приготовление пирожков с различными видами начинки  32. Приготовление печенья.  33. Творческое оформление рецептов  34. Приготовление хвороста.  35. Приготовление киселя и морса.  36. Приготовление шарлотки  37. Приготовление сухого киевского варенья.  38. Творческое оформление рецепта | 1. Изучение свойств тканей и распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка и шерсти.  2. Изучение инструкций и правил эксплуатации бытовой техники | 1 Защита и реклама проекта  2. Контрольный тест ЗУН  за 7класс |

**КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**«Культура дома и художественно-декоративное творчество»**

**5 - 11класcы**

**Инструкция для учащихся**

1. Тестовые задания обеспечивают возможность объективной оценки ваших знаний и умений в баллах по единым критериям.
2. До начала выполнения тестового задания внимательно прочитайте полностью задание.
3. Выполняйте задания в предложенной последовательности.
4. Не задерживайтесь слишком долго, если не сможете выполнить определенное задание, переходите к следующему, лучше вернуться к нему в конце, если останется время.
5. В тестовом задании с выбором, правильных ответов может быть один или несколько. Знак «+» или «V» поставьте напротив правильного ответа.
6. Тестовое задание считается выполненным, если в нем отмечены или записаны все правильные ответы и не отмечено ни одного неправильного ответа.
7. За каждое правильно выполненное тестовое задание участник конкурса получает - 1 балл, если неправильно выполнено – 0 баллов.
8. По данному комплекту можно получить максимальное количество – 20 баллов.
9. Приступайте к выполнению задания.

**Желаем удачи!**

**5 класс**

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**1. Бутерброды по способу приготовления бывают:**

1. холодные

2. сырые

3. горячие

*Обозначь цифрами порядок*

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

сортируют

нарезают

очищают

*промывают*

моют

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**3. Если вы закончили еду, то следует положить**

1. нож слева, а вилку справа от тарелки

2. нож справа, а вилку слева от тарелки

3. нож и вилку на тарелку, скрестив между собой

4. нож и вилку на тарелку рядом, параллельно друг другу ручками вправо

5. нож и вилку слева от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе

*Отметьте знаком + правильныe ответы*

***4.* Блюдами для завтрака являются:**

1. суп

2. каша

3. студень

4. яичница

5. мясо заливное

*Отметьте знаком + правильныe ответы*

**5. Бутерброды бывают:**

1. открытые

2. рубленые

3. канапе

4. крупные

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**6. Как правильно перемешивать салат?**

1. вилкой

2. одной ложкой

3. двумя ложками

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**7. Что такое набивная ткань?**

1. набили скалками

2. разрисовали кисточками

3. напечатали рисунок краской

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**8. Что находится по краям ткани?**

1. тесьма

2. кромка

3. край

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**9. По каким признакам определяют лицевую сторону ткани?**

1. блестящая

2. матовая

3. гладкая

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**10. Что служит сырьем для получения хлопчатобумажных тканей?**

1. лен

2. мохер

3. хлопок

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**11 . Летом холодит, а зимой греет:**

1. льняная ткань

2. хлопчатобумажная ткань.

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**12. Как называется место соединения деталей ткани?**

1. стежок

2. шов

3. строчка

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**13. Какого цвета должна быть нитка при выполнении машинных строчек?**

1. в цвет ткани

2. контрастного цвета

3. не имеет значения

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**14. Чертеж швейного изделия нельзя построить без:**

1. ножниц

2. линейки закройщика

3. булавок

*Отметьте знаком + правильный ответ*

***15.*  Когда мы соединяем детали между собой, нужно ли делать закрепку в начале и в конце строчки?**

1. да

2. нет

3. затрудняясь ответить

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**16. При раскрое фартука нужно обводить выкройку по контуру?**

1. да

2. неТ

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**17. Какая деталь есть только на швейной машине с ручным приводом?**

1. педаль

2. маховое колесо

3. ручка

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**18. Назовите деталь, которая прижимает ткань к игольной пластине:**

1. игла

2. игловодитель

3. лапка

**19 . При работе на швейной машине сидеть надо на....................поверхности стула.**

**Стул стоит..............................................................................................................................**

**20. Что можно делать на канве цветными нитками**

**…………………………………………………………………………………………………**

**6 – 7 классы**

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**1. Почему картофель необходимо солить за 5-10 минут до готовности?**

1. сохранить больше минеральных веществ

2. быстро приготовится

3. сохранить вкус картофеля

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**2.Что получают при чесании волокон?**

1. пряжу

2. ровницу

3. волокно

**3. Назови ещё три вида отделки ткани:**

Пестротканая, **…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**4. Ткани из натуральных волокон:**

1. ситец

2. креп

3. крепдешин

4. органза

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**5. Гигиенические свойства одежды:**

1. воздухопроницаемость

2. сминаемость

3. гигроскопичность

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**6. Простые декоративные стежки:**

1. потайной

2. тамбурный

3. петельный

4. «козлик»

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**7. Какие детали швейной машины участвуют в заправке верхней нити:**

1. игла

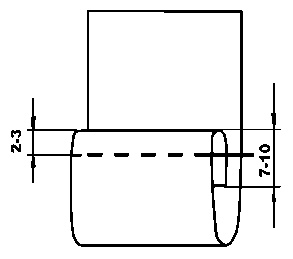
2. нитепритягиватель

3. прижимная лапка

4. регулятор длины стежка

5. нитенаправитель

**8. Определите по рисунку:**



Вид шва……………………………………………………………………………………

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**9. Техника печворк – это техника:**

1. вязания на коклюшках

2. лоскутков

3. плетение узлов

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**10. Какие факторы необходимо учитывать при раскладке выкройки на ткани?**

1. припуски на швы

2. качество ткани

3. цвет ткани

4. направление долевой нити

5. сгиб ткани

6. модель швейного изделия

**11. Укажите последовательность технологии изготовления фартука:**

а) построение выкройки;

б) моделирование ;

в) снятие мерок;

г) раскрой ткани;

д) пошив .

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 \_\_\_\_\_\_\_ | 2 \_\_\_\_\_\_\_\_ | 3 \_\_\_\_\_\_\_ | 4 \_\_\_\_\_\_\_ | 5 \_\_\_\_\_\_ |

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**12. Украшение из ткани в верхней части дверных и оконных проемов называется:**

1 - - штора

2 - - карниз

3 - - ламбрекен

4 - - занавеска

5 - - ширма

**13. Кто должен первым садиться за стол во время приема гостей?**

**…………………………………………………………………………………………………………………………………**

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**14. Стачной шов можно:**

1. разутюжить

2. заутюжить

3. сутюжить

4. проутюжить

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**15. Что нужно сделать с машинной иглой, если она затупилась**

1. выпрямить

2. заменить

3. отшлифовать

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**16. Назовите условия, необходимые для выращивания растений**

1. воздух

2. вода

3. минеральные вещества

4. вода, свет, тепло, воздух, минеральные вещества

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**17. Для чего применяется в изделии ремонт и обновление одежды?**

1. для придания изделию первоначального вида

2. для эстетичности

3. для экономичности

4. для применения различных видов отделки

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**18. По каким признакам определяют нить основы?**

1. по кромке

2. по рисунку

3. по переплетению

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**19. В каком шве обрабатывают застёжку в двухшовной юбке:**

1. в правом

2. в левом

3. в любом шве

*Отметьте знаком + правильные ответы*

**20. Какими способами обрабатывают срез от осыпания?**

1. на машине «зиг-загобразной» строчкой

2. на машине «оверлок»

3. стачным шво

**8 -9 классы**

*Отметьте знаком + правильный ответ*

# 1.Что используют для разрыхления жидкого пресного теста

1.  двууглекислый натрий

2.  кальцинированную соду

3.  каустическую соду

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**2. Наибольшее количество кальция содержит**

1.  сметана

2.  творог

3.  кефир

4.  молоко

5.  простокваша

**3. Напишите признаки, по которым можно определить свежесть молока**

**……………………………………………………………………………………………...**

**………………………………………………………………………………………………**

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**4. Причинами обрыва верхней нити могут быть**

1.  слишком сильный нажим лапки

2.  слишком сильное натяжение верхней нити

3.  неправильная установка иглы

4.  плохое качество нити

5.  неправильная заправка нити

6.  разная толщина верхней и нижней нити

**5. Напишите названия конструктивных элементов швейной машины, отмеченных цифрами на рисунке**

|  |  |
| --- | --- |
| шв_машина | 1. . …………………………… 2. . …………………………… 3. . …………………………… 4. . …………………………… 5. . …………………………… 6. . …………………………… |

**6. Начиная шить на швейной машине, действия предпринимают в следующей последовательности:**

1.  концы ниток заводят за лапку, кладут ткань на игольную пластину,

опускают иглу, опускают лапку

2.  кладут ткань на игольную пластинку, концы ниток заводят за лапку, опускают лапку, опускают иглу

3.  концы ниток заводят за лапку, опускают иглу, кладут ткань на игольную пластинку, опускают лапку

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**7.** **Концы ниток отделочных строчек закрепляют**

1.  обратным ходом машины

2.  выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком

3.  выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками

4.  выводят на лицевую сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками

5.  клеевой прокладкой

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**8. Значительно теряют прочность во влажном состоянии ткани из волокон**

1.  растительных

2.  животного происхождения

3.  искусственных

4.  синтетических

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**9. Как называется кружево, состоящее из выпуклых резко очерченных фигурок, соединенных между собой ажурной сеткой**

1.  тюль

2.  гипюр

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**10. Понева как часть русского костюма замужних женщин - это**

1.  юбка

2.  рубаха

3.  головной убор

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**11.Установите соответствие между названием и условным обозначением мерок**

*Условное обозначение мерки: Название мерки:*

1. СгII А. Длина спины до талии

2. Вс Б. Полуобхват талии

3. Сб В. Обхват плеча

4. Оп Г. Высота сидения

5. Дтс Д. Полуобхват груди второй

Е. Полуобхват бедер

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**12. Форма линии, по которой отрезается кокетка, может быть**

1) прямой

2) ломаной

3) параллельной

4) перпендикулярной

5) фигурной

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**13. При раскладке выкройки на ткани не учитывается**

1.  направление нитей основы

2.  особенности рисунка на ткани

3.  величина припусков на швы

4.  ширина ткани

5.  толщина ткани

6.  пороки ткани

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**14. При влажно-тепловой обработке вытачек необходимо**

1) вертикальные вытачки заутюжить к центру изделия

2) глубокие вытачки можно симметрично разутюжить

3) вертикальные вытачки заутюжить от центра изделия

4) горизонтальные вытачки заутюжить сгибом вверх

5) горизонтальные вытачки заутюжить сгибом вниз

*Отметьте знаком + правильный ответ*

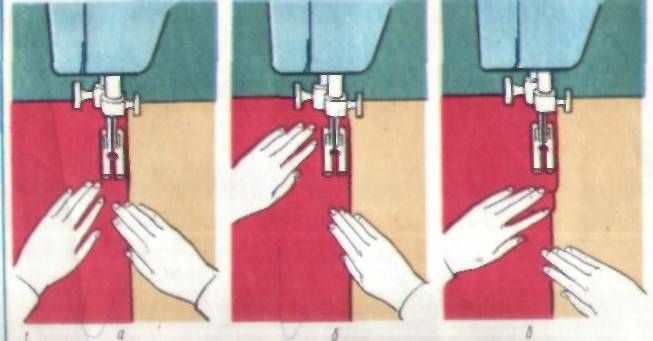
**15. Укажите, на каком рисунке показано правильное положение рук возле лапки машины**

1) рис.1

2) рис.2

3) рис. 3

1 2 3



*Отметьте знаком + правильный ответ*

**16. Сумма денежных расходов предприятия на производство и сбыт единицы продукции**

1.  прибыль

2.  себестоимость продукции

3.  цена

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**17. Профессии это….**

1.  следователь, учитель математики, стоматолог

2.  врач, юрист, учитель

3.  агроном, менеджер, кинолог

*Отметьте знаком + правильный ответ.*

**18. Уход за кожей лица – это:**

1.  красивый макияж

2  использование разнообразных кремов

3  система мероприятий, направленных на поддержание ее красивого вида

**19**. *Отметьте знаком « +» все правильные ответы.*

**В ряде стран (Великобритания, Италия, Китай и др.) стремятся избавиться от использования пластмассовых пакетов и бутылок, потому что:**

1. при их сжигании выделяются ядовитые газы

2. дешевле заменить их бумажными пакетами

3. они сохранятся в природе сотни лет

4. их поедают дикие животные.

**20. Проставьте цифрами правильную последовательность выполнения творческого проекта**

1.  предварительный подсчет себестоимости

2.  выбор оборудования

3.  обоснования выбора

4.  выбор темы проекта и обсуждение его с учителем

5.  моделирование изделия

6.  разработка эскиза изделия

7.  составление технологической последовательности изготовления изделия

8.  подбор материалов для выполнения проекта

9.  конструирование базовой конструкции

10.  изготовление изделия

11.  оформление проекта и подготовка его к защите

**10 -11 классы**

**1. Отметьте знаком + элемент, необходимый для нормальной работы щитовидной железы:**

1.  железо

2.  йод

3.  магний

4.  кальций

5.  натрий

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**2. Основными источниками энергии для организма человека являются:**

1.  белки

2.  углеводы

3.  жиры

4.  минеральные вещества

5.  витамины

6.  вода

*Отметьте знаком + не правильный ответ*

**3. К тепловой обработке продуктов не относится:**

1.  пассирование

2.  засахаривание

3.  припускание

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**4. В современной швейной промышленности применяются следующие способы неразъемного соединения деталей в изделиях:**

1.  ниточные

2.  сварные

3.  комбинированные

4.  клеевые

5.  механические

*Отметьте знаком + правильный ответ*

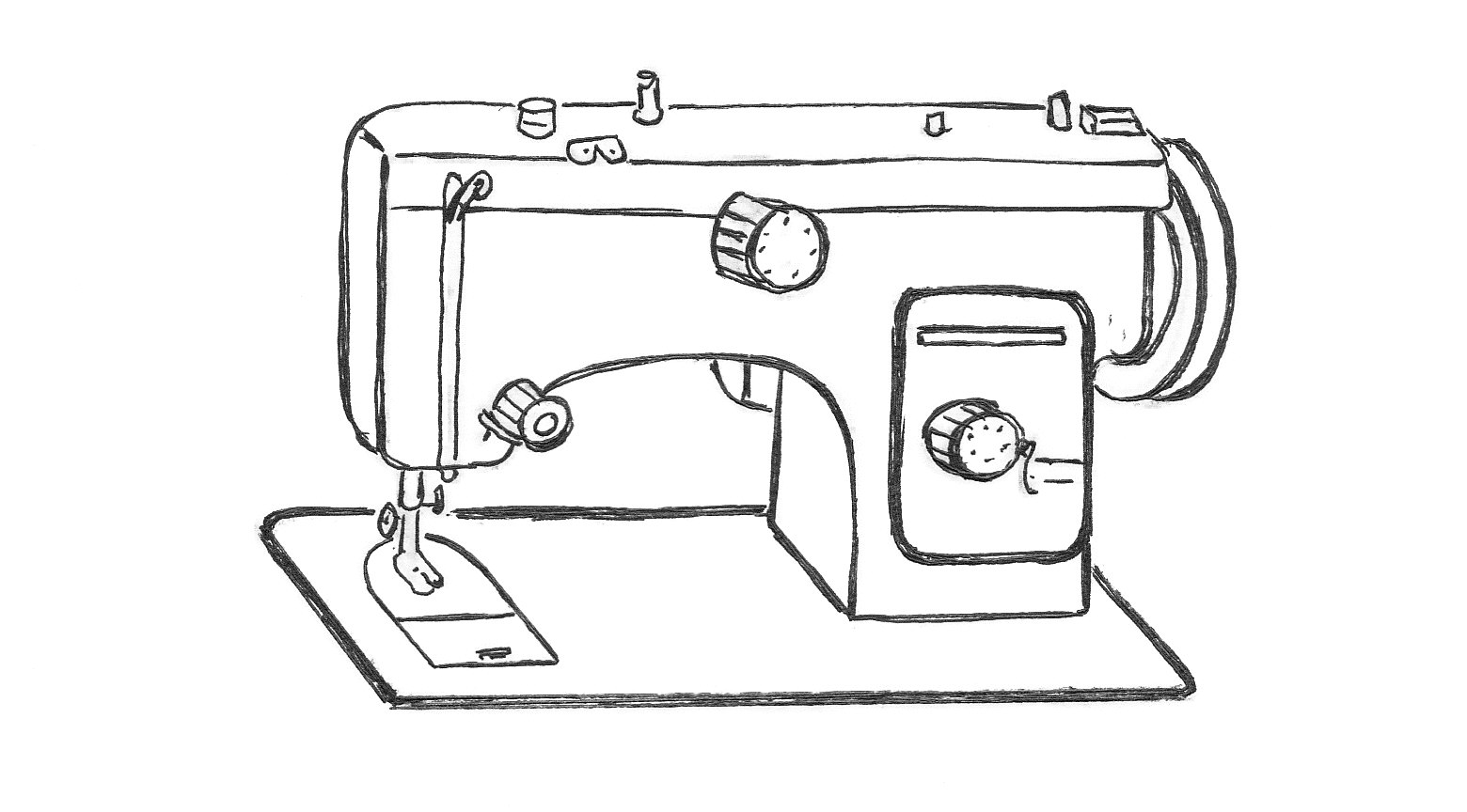
**5. Сырьем для производства искусственных волокон являются:**

1.  отходы нефти

2.  хлопчатобумажная целлюлоза

3.  природный газ

**6 . Изобразить графически последовательность заправки верхней нити в швейную машину**

****

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**7. Перечислите детали швейной машины, которые участвуют в изготовлении петли ………………………………………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………………**

*Отметьте знаком + правильный ответ*

**8. Техника « кавандоли» - это техника:**

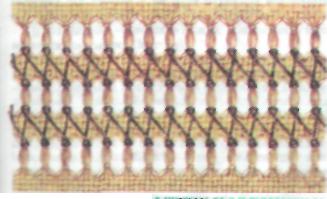
1.  вязание на спицах

2.  вязание крючком

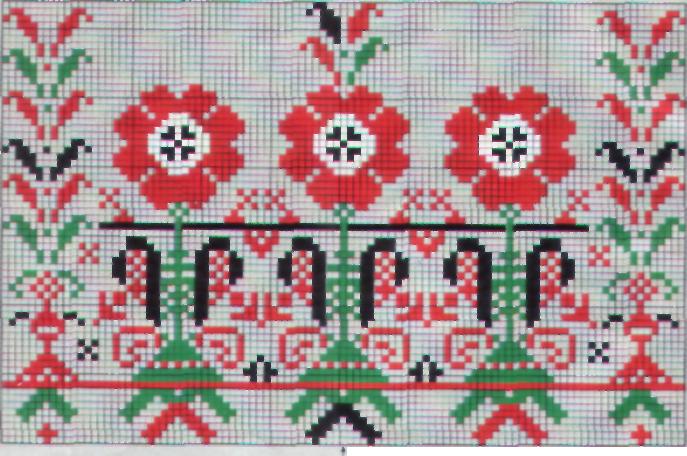
3.  плетение узоров

**9. Определить вид вышивки и подписать под рисунком.**

1.  2.



3.



**10. Набор комплектов одежды и аксессуаров, принадлежащих одному человеку и**

**отвечающему его образу жизни, определенным социальным, и климатическим**

**условиям – это:**

1.  ансамбль

2.  коллекция

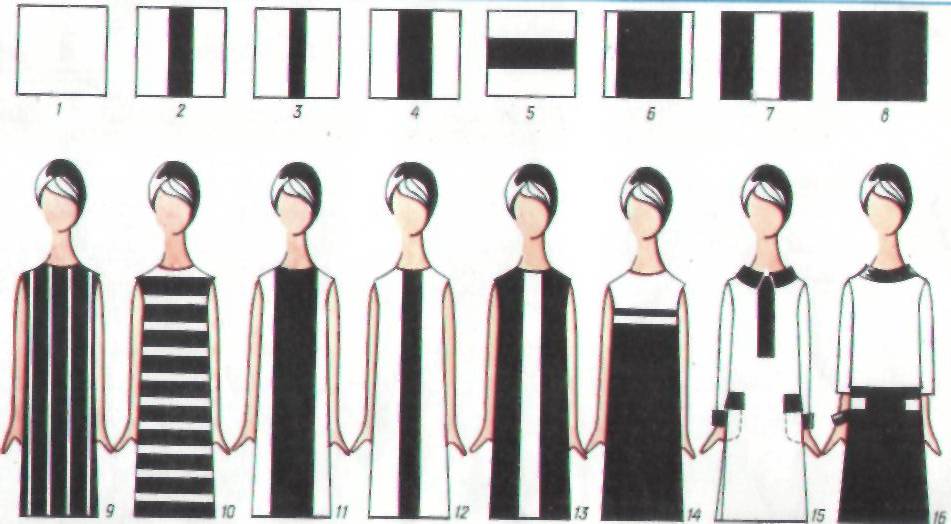
3.  гардероб

**11. 12.**  **Выполни задания:**

**А. Сравни ширину прямоугольников. Какие из них кажутся (укажите номер):**

* **Шире других……..**
* **Выше других……..**
* **Уже других……….**
* **Ниже других……..**

**1 2 3 4**



**9 10 11 12 13 14 15 16**

**Б. Силуэты совершенно одинаковы. При каком сочетании силуэт производит впечатление (укажите номер) :**

* **Более стройного ………**
* **Более полного ………**
* **Ниже ростом ………..**
* **Выше ростом ………**

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**13.**  **Челночный стежок образуется по следующей схеме:**

1.  игла- носик челнока – нитепритягиватель – шпулька - зубья рейки

2.  игла - нитепритягиватель – шпулька - носик челнока – шпулька - зубья рейки

3.  игла - носик челнока – шпулька – нитепритягиватель - зубья рейки

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**14. При стачивании двух деталей снизу располагают деталь**

1.  с косым срезом

2.  из более тонкой ткани

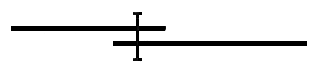
3.  из более толстой ткани

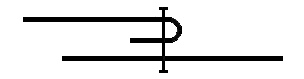
4.  на которой выполняется посадка ткани

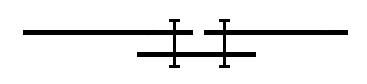
5.  на которой имеется поперечный шов

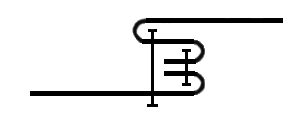
**15. Установите соответствие между названиями и условными обозначениями швов**

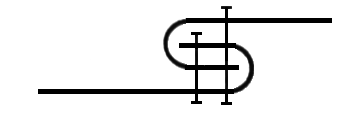
*Условное обозначение шва Название шва*

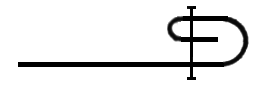
1.  А. Шов вподгибку с закрытым срезом

2.  Б. Шов встык

3.  В. Двойной шов

4.  Г. Запошивочный шов

5.  Д. Накладной шов с закрытым срезом

6.  Е. Накладной шов с открытыми срезами

**16.** **Соотношение размеров тела человека и его отдельных частей – это …**

1.  телосложение

2.  осанка фигуры

3.  пропорции тела

**17.**  **Определите последовательность пошива блузы с кокеткой и карманами:**

1.  обработка воротника и соединение его с горловиной

2.  обработка кармана и его настрачивание

3.  обработка вытачек (на спинке), боковых и плечевых швах

4.  соединение кокетки с полочкой

5.  обработка борта

6.  втачивание рукава в пройму

7.  обработка низа блузки

8.  обработка застежки на рукавах

*Отметьте знаком +все правильные ответы*

**18. Для периода экономического подъема характерно**

1.  увеличение безработицы

2.  увеличение производительности труда

3.  привлечение иностранных рабочих

4.  инвестиции в науку и образование

5.  увеличение налогов

*Отметьте знаком + все правильные ответы*

**19. Определите тип профессии:**

**решает задачи, связанные с планированием, организацией и анализом хозяйственной деятельности предприятий и учреждений, организацией труда работников на производстве**

1.  человек- техника

2.  человек- природа

3.  человек- знаковая система

4.  человек- человек

5.  человек- художественный образ

**20. Установите соответствие между терминами и технологическими операциями**

|  |  |
| --- | --- |
| **Технологические операции** | **Термины** |
| 1. Обработка плечевых швов | а) дублирование |
| 2. Соединение воротника с горловиной | б) втачивание |
| 3.Уменьшение толщины шва обтачивания воротника | в) стачивание |
| 4. Соединение деталей воротника с прокладкой | г) приутюживание |

Ответ: 1 - ………, 2 - ………., 3 - ……….., 4 - ………….

**ключ к тестам**

**Бланк ответов 5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **ответ** |
| 1. | **1.3** |
| 2. | **1- сортируют;**  **2- моют;**  **3- очищают;**  **4- промывают;**  **5- нарезают** |
| 3. | **4** |
| 4. | **2,4** |
| 5. | **1,3** |
| 6. | **3** |
| 7. | **3** |
| 8. | **2** |
| 9. | **1,3** |
| 10. | **3** |
| 11. | **1** |
| 12. | **2** |
| 13. | **1** |
| 14. | **2** |
| 15. | **1** |
| 16. | **1** |
| 17. | **3** |
| 18. | **3** |
| 19. | **всей; напротив иглы** |
| 20. | **вышивать** |

**Бланк ответов 6-7 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **ответ** |
| 1. | **1** |
| 2. | **2** |
| 3. | **Пестротканая, гладкокрашеная ,суровая, набивная, однотонная** |
| 4. | **1.3** |
| 5. | **1,3** |
| 6. | **2,3,4** |
| 7. | **1,2,5** |
| 8. | **Вподгибку с закрытым срезом** |
| 9. | **2** |
| 10. | **1,2,4,5** |
| 11. | **1-в; 2-а; 3-б; 4-г; 5-д** |
| 12. | **3** |
| 13. | **хозяйка** |
| 14. | **1,2** |
| 15. | **2** |
| 16. | **4** |
| 17. | **3** |
| 18. | **1** |
| 19. | **2** |
| 20. | **1,2** |

**Бланк ответов 8-9 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **ответ** |
| 1. | **1** |
| 2. | **2** |
| 3. | **Запах, консистенция, цвет, свойства** |
| 4. | **2, 3, 4, 5,6** |
| 5. | **1-платформа, 2-прижимная лапка, 3-регулятор натяжения верхней нити, 4-нитепритягиватель, 5-маховое колесо, 6- челночное устройство** |
| 6. | **2** |
| 7. | **2,3** |
| 8. | **3** |
| 9. | **2** |
| 10. | **1** |
| 11. | **1-д; 2-г; 3-е,4-в, 5-а** |
| 12. | **1,5** |
| 13. | **5** |
| 14. | **1,2,5** |
| 15. | **2** |
| 16. | **2** |
| 17. | **2** |
| 18. | **3** |
| 19. | **1,3** |
| 20. | **1-9, 2-7, 3-2, 4-1, 5-5, 6-3, 7-8, 8-6, 9-4, 10-10, 11-11** |

**Бланк ответов 10-11 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **ответ** |
| 1. | **2** |
| 2. | **1,2,3** |
| 3. | **2** |
| 4. | **2,4** |
| 5. | **2** |
| 6. | **C:\Documents and Settings\User1\Мои документы\Мои рисунки\MP Navigator EX\2010_06_17\IMG_0032.jpg** |
| 7. | **Регулятор длины стежка, регулятор строчки, прижимная лапка, игла** |
| 8. | **3** |
| 9. | **1- мережка, 2-гладь, 3-крест** |
| 10. | **1** |
| 11. | **А- 1,3,2,4** |
| 12. | **Б- 13, 10, 14, 12** |
| 13. | **3** |
| 14. | **3,4** |
| 15. | **1- Е, 2-Д, 3-Б, 4- В, 5-Г, 6-А** |
| 16. | **3** |
| 17. | **1-5, 2-8, 3-1, 4-2, 5-3, 6-7, 7-4, 8-6** |
| 18. | **3,4** |
| 19. | **3** |
| 20. | **Ответ: 1-в, 2-б, 3-г, 4-а.** |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

Учебники, содержание которых соответствует федеральному государственному образовательному стандарту общего образования

1. **УЧЕБНИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Автор | Название, класс | Год издания | Издательство |
| 1. | Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. | Технология. Обслуживающий труд, 5 класс | 2007 | Дрофа |
| 2. | Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. | Технология. Обслуживающий труд, 6 класс | 2008 | Дрофа |
| 3. | Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. . | Технология. Обслуживающий труд, 7 класс | 2009 | Дрофа |

Учебники для девочек

В учебниках линии сохраняется существовавшая ранее компоновка материала. Все учебники содержат разделы: «Кулинария». «Конструирование и моделирование». «Технология изготовления швейных изделий». «Рукоделие». «Ведение дома».

Учебники 5 – 7 класса - разделы «Материаловедение», «Машиноведение». В учебниках 6 – 8 класса содержится материал по электротехнике, а в учебнике 8 класса - по экономике семьи, а также профессиональному самоопределению и основам выбора профессии.

В соответствии с требованиями ФГОС в учебники добавлены вопросы и задания, предполагающие самостоятельную работу над творческим проектом.

Учебники линии дают возможность организовать как самостоятельную, так и групповую работу учащихся, в результате чего у них накапливается опыт сотрудничества в процессе учебной деятельности.

1. **МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОСОБИЯ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Автор | Название, класс | Год издания | | Издательство |
| 1. | Министерство образования Российской Федерации | Сборник нормативных документов.  Технология.  Примерные программы по технологии | 2008 | Дрофа | |
| 2. | Кожина О.А.  Маркуцкая С.Э. | Методическое пособие. Технология. Обслуживающий труд, 5 класс | 2004 | Дрофа | |
| 3. | Кожина О.А.  Маркуцкая С.Э. | Методическое пособие. Технология. Обслуживающий труд, 6 класс | 2008 | Дрофа | |

1. **ПОСОБИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ (ТЕТРАДИ И Т.Д.)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Автор | Название, класс | Год издания | Издательство |
| 1. | Кожина О.А.  Маркуцкая С.Э. | Рабочая тетрадь  Основы мастерства.  Технология. Обслуживающий труд, 5 класс | 2004 | Дрофа |
| 2. | Кожина О.А.  Маркуцкая С.Э. | Рабочая тетрадь  Основы мастерства.  Технология. Обслуживающий труд, 6 класс | 2008 | Дрофа |
| 3. | Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. | Рабочая тетрадь  Основы мастерства.  Технология. Обслуживающий труд, 7 класс | 2010 | Дрофа |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ**

**Отметка «5»** ставится, если ученица полностью владеет теоретическим материалом, без затруднений излагает его и использует на практике. Умеет правильно организовать и содержать в порядке рабочее место. Выполнять технологические операции с определённой последовательностью, используя для этого правильные приёмы; умеет пользоваться инструкционной картой, составлять простейшие графические документы. В процессе работы соблюдает безопасные приёмы работы и санитарно-гигиенические нормы и требования; умеет самостоятельно контролировать правильность выполнения задания. Проявляет творчество в работе; завершённая ученицей работа соответствует установленным требованиям и выполнена в срок.

**Отметка «4»** ставится, если ученица хорошо владеет материалом, правильно его излагает и без затруднений его использует на практике. Знает инструмент и умеет готовить его к работе; умеет организовать рабочее место. Операции выполняет, в основном, правильно и в технологической последовательности. Умеет пользоваться инструкционными картами, составлять простейшие схемы. Соблюдает правила охраны труда и безопасные приёмы работы, а также санитарно-гигиенические требования. Проявляет самостоятельность; выполненное ею изделие соответствует установленным требованиям, но времени на его изготовление затрачено на 10-15% больше нормы.

**Отметка «3»** ставится, если ученица имеет небольшие пробелы в знаниях, неполно излагает их и не всегда может использовать их в практической работе, знает основной инструмент, но на рабочем месте допускает беспорядок, делает ошибки в организации работы и приёмах её выполнения. Нарушает в отдельных случаях правила охраны труда; не соблюдает санитарно-гигиенических требований и норм. Выполняя задания, нуждается в постоянной помощи учителя. Выполненное изделие имеет отклонения от установленных требований, но может быть использовано по назначению без переделки. Времени на изготовление изделия или операции затрачено на 20-25% больше нормы.

**Отметка «2»** ставится, если ученица не знает теоретического материала, явно не умеет правильно выполнять рабочие операции. Не правильно использует оборудование и инструменты, не умеет организовать рабочее место и грубо нарушает правила охраны труда и санитарно-гигиенические требования. Изделие, выполненное ею, не может быть использовано по назначению (бракуется).