

**I.Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5-8 класса разработана на основе:

* основной общеобразовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №1 п.Клетня Брянской области имени генерал-майора авиации Г.П.Политыкина

**Используемый учебно-методический комплект**

***Учебник:***

* Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 5класс, М: «Вентана-Граф», 2018.
* Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 6класс, М: «Вентана-Граф», 2018.
* Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 7класс, М: «Вентана-Граф», 2018.
* Н.В. Матяш, А.А.Электов, В.Д. Симоненко и др. «Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций.-М: «Вентана-Граф,2018.-208с

***Рабочая тетрадь:***

* Н.В.Синица, Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 5 класс, М: «Вентана-Граф», 2019
* Н.В.Синица, Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 6 класс, М: «Вентана-Граф», 2019
* Н.В.Синица, Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 7 класс, М: «Вентана-Граф», 2019

***Методическое пособие для учителя:***

* А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2015г.
* Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» 5 класс: методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2014г.
* Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» 6 класс: методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2014г.
* Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» 7 класс: методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2014г.

- Симоненко В.Д.,Технология. 8 класс: методическое пособие для учителя. М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

***Сборники контрольных и тестовых работ:***

-С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г

**Место предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204(244) учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 и 8 классе — 34ч. из расчёта 1 ч. в неделю (1 час выделен из резерва времени в базисном учебном плане, из расчёта 2 ч. в неделю). Дополнительное время для обучения технологии выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане 1 час в 7 классе.

В соответствии с календарным учебным графиком МБОУ СОШ№1 п.Клетня на 2020-2021 учебный год календарно-тематическое планирование для 5,6,7 классов составлено на 70 часов и на 35 часов для 8 класса

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Всего часов** | **Лабораторные работы** | **Практические работы** | **Проекты** | **Контрольные работы** |
| **5** | 70(68) | 10 | 16 | 4 | 2 |
| **6** | 70(68) | 5 | 26 | 4 | 2 |
| **7** | 70(68) | 2 | 18 | 3 | 2 |
| **8** | 35(34) | 7 | 15 | 2 | 2 |

Срок реализации данной программы- 4года.

В авторскую программу изменения не внесены.

**II. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**

Структура и содержание планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования адекватно отражают требования Стандарта, передают специфику образовательного процесса, соответствуют возрастным возможностям обучающихся. Достижение планируемых результатов освоения обучающимися основной программы основного общего образования учитывается при оценке результатов деятельности образовательного учреждения, педагогических работников. Достижения обучающимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования определяется по завершении обучения.

В соответствии со Стандартом к числу планируемых результатов освоения основной образовательной программы относятся:

***Личностными результатами*** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

• проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

•овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации и стартификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

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

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

***Метапредметными результатами*** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

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

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную и общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и принципам;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметными результатами*** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

*В познавательной сфере:*

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда проектной деятельности;

• расчёт себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможностей прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

• оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

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

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

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

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

*В коммуникативной сфере:*

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учётом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*В физиолого-психологической сфере:*

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнение операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Оценочные процедуры. Виды и формы контроля**

Промежуточная и итоговая аттестация производится согласно: Положения МБОУ СОШ№1 п.Клетня «Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучащихся ».

Применяются задания с учетом ошибок допущенных учащимися внешних оценочных процедур**:**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.    При проверке знаний используется такая форма контроля, как тестирование.

**Критерии оценки учебной деятельности по технологии**

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала точность использования терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учет индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы в классе.

**Исходя из поставленных целей учитывается:**

* Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
* Степень сформированности интеллектуальных и общеучебных умений.
* Самостоятельность ответа
* Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

**Способы проверки знаний учащихся:**

• устный опрос: индивидуальный, фронтальный; • срез знаний; • тестирование; • разноуровневая самостоятельная работа;   
• контрольная работа; • практическая работа; • индивидуальная домашняя работа; • творческий проект.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентности учащихся.**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «4»**  ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «3»** ставится, если не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в изложении его своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

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

**Нормы оценки практических работ (творческого проектного задания)**

***Организация труда обучающегося***

**Отметка «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

**Отметка «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

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

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

***Приемы труда и владение инструментом(выполнение операций и соблюдение т/б)***

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

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

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

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

***Качество изделий (работы, творческого проекта)***

**Отметка «5»** ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

**Отметка «4»** ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

**Отметка «3»** ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

**Отметка «2»** ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

***Норма времени (выработки изготовления изделия, проекта)***

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

**III.Содержание учебного предмета, курса технология**

**5класс (70часов)**

**Проектная деятельность (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**Оформление интерьера (6ч)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**Кулинария (16)**

**Санитария и гигиена (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приёмы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессах пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пищи (12ч)**

**Бутерброды, горячие напитки 2ч**

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч**

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объёма при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки. штриховых кодов на упаковке.

**Блюда из овощей 2ч**

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

**Блюда из яиц- 2ч**

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» 4ч**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**Создание изделий из текстильных материалов (28ч)**

**Элементы материаловедения (4ч)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6ч)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приёмы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практические работы*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6ч)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущество и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной швейной машины к работе. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Технология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Художественные ремёсла (18ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (8ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы* Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки. Выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**6класс (70часов)**

**Оформление интерьера (8ч)**

*Основные теоретические сведения* Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

*Практические работы*

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

**Кулинария (12ч)**

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)**

*Основные теоретические сведения* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

*Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чещуйчатой рыбы. Варка и жарение рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Блюда из мяса и мясных продуктов (4ч)**

*Основные теоретические сведения* Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

*Практические работы*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

**Приготовление первых блюд (1ч)**

*Основные теоретические сведения* Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

*Практические работы* Приготовление заправочного супа.

**Сервировка стола к обеду. Этикет (3ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

*Практические работы* Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

**Создание изделий из текстильных материалов (30ч)**

**Элементы материаловедения (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

*Практические работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий (11ч)**

*Основные теоретические сведения*

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

**Швейные ручные работы (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных строчек и стежков. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практические работы*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Швейная машина(2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы*

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

**Проект «Наряд для семейного обеда» (14ч)**

*Основные теоретические сведения*

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Художественные ремёсла (20ч)**

**Вязание крючком и спицами (10ч)**

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент вязанных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

*Практические работы*

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

**7класс. (70часов)**

**Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» 4ч**

**Тема « Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» 2ч**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.

Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема. Гигиена жилища 2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Генеральная уборка кабинета технологии.

2.Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел 2 «Электротехника» -2ч**

*Теоретические сведения*. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

1.Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

2.Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел 3 «Кулинария»- 10ч**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов- 2ч**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты.

Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Определение качества молока и молочных продуктов.

2.Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема. Изделия из жидкого теста 2ч**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Определение качества мёда.

2.Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечки 2ч**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

**Тема: « Сладости, десерты, напитки»- 2ч**

*Теоретические сведения*. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема: «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»- 2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Разработка меню.

2.Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

3.Сервировка сладкого стола.

4.Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел 4 «Создание изделий из текстильных материалов» - 16ч**

**Тема «Свойства текстильных материалов»- 2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема: «Конструирование швейных изделий»- 2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

1.Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

2.Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий 2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Моделирование юбки.

2.Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

3.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина 2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

**Тема. Технология изготовления швейных изделий 8ч**

*Теоретические сведения*. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной

работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология

обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Раскрой проектного изделия.

2.Изготовление образцов ручных и машинных работ.

3.Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

4.Обработка складок.

5.Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

7.Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

8.Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел 5 «Художественные ремёсла» 16ч**

**Тема. Ручная роспись тканей 4ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* 1.Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема. Вышивание 12ч**

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. 1.Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

2.Выполнение образца вышивки в технике крест.

3.Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

4.Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел 6 «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20ч**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

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

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

-Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

-Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

-Составление портфолио и разработка электронной презентации.

-Презентация и защита творческого проекта.

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

**8 класс (35 часов)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»-4ч**

**Тема**. **Экология жилища-2ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*  Озна­комление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лаборатор­ном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема. Водоснабжение и канализация в доме -2ч**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и стоимости расхода воды.

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

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

**Раздел «Электротехника»-12ч**

**Тема. Бытовые электроприборы-6ч**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энер­гии в промышленности, на транспорте и в быту.

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

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

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

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

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

**Тема. Электромонтажные и сборочные технологии -4ч**

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при вы­полнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Чте­ние простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

**Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики -2ч.**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение рас­хода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элемента­ми автоматики.

**Раздел «Семейная экономика»- 4 ч**

***Тема. Бюджет семьи***

*Теоретические сведения.* Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Расходы на питание. Предпринимательство. Маркетинг. Торговые символы, Накопления, сбережения, кредиты. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Практические работы* Составление семейного бюджета. Оптимизация доходов и расходов. Составление меню. Расчет дохода по вкладам, ценным бумагам. Реклама товара. Определение по штрих-коду подлинности товара. Анализ покупок. Предпринимательство в семье.

**Раздел «Современное производство и профессиональное образование»-4ч**

***Тема. Сферы производства и разделение труда -2ч***

*Теоретические сведения* Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы* Анализ структуры предприятия. Анализ профессионального деления

работников предприятия. Расчет заработной платы

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

*Теоретические сведения* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

**Раздел «Технологии творческой** **и опытнической деятельности»-8ч**

***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность- 8ч***

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятель­ности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

*Практические работы*

Темы творческих проектов по согласованию с обучающимися.

**IV. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** | | |
| **всего** | **теоретических** | **практических**  **в т.ч к/р** |
| **1** | **Творческая проектная деятельность** | **1** |  |  |
|  | 1.1. Проектная деятельность на уроках технологии |  | 1 |  |
| **2** | **Оформление интерьера** | **5** |  |  |
|  | 2.1. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | 1 | 1 |  |
|  | 2.2. Творческий проект «Кухня моей мечты» | 2 |  | 2 |
|  | 2.3. Защита проекта «Кухня моей мечты» | 2 |  | 2 |
| **3** | **Кулинария** | **16** |  |  |
|  | 3.1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | 1 |  |
|  | 3.2. Здоровое питание | 1 | 1 |  |
|  | 3.3. Бутерброды. Горячие напитки | 2 |  | 2 |
|  | 3.4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 2 | 1 | 1 |
|  | 3.5. Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 2 |  | 2 |
|  | 3.6. Блюда из сырых овощей и фруктов | 1 | 1 |  |
|  | 3.7. Блюда из вареных овощей | 1 | 1 |  |
|  | 3.8. Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | 2 |  | 2 |
|  | 3.9. Блюда из яиц | 1 | 1 |  |
|  | 3.10. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 1 | 1 |  |
|  | 3.11. Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семья | 2 |  | 1 (+1 к/р) |
| **4** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** |  |  |
|  | 4.1. Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.2. Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 |  | 2 |
|  | 4.3. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 4.4. Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | 2 |  | 2 |
|  | 4.5. Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия | 2 |  | 2 |
|  | 4.6. Швейные ручные работы | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.7. Подготовка швейной машины к работе | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.8. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 2 |  | 2 |
|  | 4.9. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | 1 | 1 |
|  | 4.10. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | 2 |  | 2 |
|  | 4.11. Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | 2 |  | 2 |
|  | 4.12. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | 2 |  | 2 |
|  | 4.13. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта. | 2 |  | 2 |
|  | 4.14. Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 2 |  | 2 |
| **5** | **Художественные ремёсла** | **18** |  |  |
|  | 5.1. Декоративно-прикладное изделие для кухни | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | 1 |  |
|  | 5.3. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 | 1 |  |
|  | 5.4. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья | 2 |  | 2 |
|  | 5.5. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.6. Лоскутное шитье. Обоснование проекта | 2 |  | 2 |
|  | 5.7. Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | 4 |  | 4 |
|  | 5.8. Подготовка проекта к защите | 2 | 1 | 1 |
|  | 5.9. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок | 2 |  | 2+ (к/р) |
|  | **Итого** | **70** | **18** | **52** |

**6 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование тем и разделов** | **Количество часов** | | | |
| Теория | Практика | Контроль | Всего |
| 1 | **Технология домашнего хозяйства** | **1,5** | **1,5** |  | **3** |
| 1.1 | Интерьер жилого дома | 0,5 | 0,5 |  | 1 |
| 1.2. | Комнатные растения в интерьере | 1 | 1 |  | 2 |
| 2 | **Кулинария** | **6,5** | **7** | **0,5** | **14** |
| 2.1 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 1,5 | 2 | 0,5 | 4 |
| 2.2 | Блюда из мяса | 2 | 2 |  | 4 |
| 2.3 | Блюда из птицы | 1 | 1 |  | 2 |
| 2.4 | Заправочные супы | 1 | 1 |  | 2 |
| 2.5 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 | 1 |  | 2 |
| 3 | **Создание изделий из текстильных материалов** | **10,5** | **10** | **1,5** | **22** |
| 3.1 | Свойства текстильных материалов | 1,5 |  | 0,5 | 2 |
| 3.2 | Конструирование швейных изделий | 2 | 2 |  | 4 |
| 3.3 | Моделирование швейных изделий | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.4 | Швейная машина | 0,5 | 1 | 0,5 | 2 |
| 3.5 | Технология изготовления швейных изделий | 5,5 | 6 | 0,5 | 12 |
| 4 | **Художественные ремёсла** | **4** | **4** |  | **8** |
| 4.1 | Вязание крючком | 2 | 2 |  | 4 |
| 4.2 | Вязание спицами | 2 | 2 |  | 4 |
| 5 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **1** | **16** | **4** | **21** |
| 5.1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 1 | 16 | 4 | 21 |
|  | ИТОГО: | **23,5** | **38,5** | **6** | **68** |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование тем и разделов** | **Количество часов** | | | |
| Теория | Практика | Контроль | Всего |
| **1** | **Технология домашнего хозяйства** | **2** | **2** |  | **4** |
| 1.1 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 | 1 |  | 2 |
| 1.2. | Гигиена жилища | 1 | 1 |  | 2 |
| **2** | **Бытовые электроприборы** | **1** | **1** |  | **2** |
| 2.1 | Бытовые электроприборы | 1 | 1 |  | 2 |
| **3.** | **Кулинария** | **4,5** | **5** | **0,5** | **10** |
| 3.1 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.2. | Изделия из жидкого теста. | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.3 | Виды теста и выпечки | 1 | 1 |  | 2 |
| 3.4 | Сладости, десерты, напитки | 0,5 | 1 | 0,5 | 2 |
| 3.5 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 1 | 1 |  | 2 |
| 4 | **Создание изделий из текстильных материалов** | **5** | **10** | **1** | **16** |
| 4.1 | Свойства текстильных материалов .Конструирование швейных материалов | 1 | 1 |  | 2 |
| 4.2 | Моделирование швейных изделий | 0,5 | 1 | 0,5 | 2 |
| 4.3 | Швейная машина | 1 | 1 |  | 2 |
| 4.4 | Технология ручных работ | 0,5 | 1,5 |  | 2 |
| 4.5 | Технология машинных работ. | 1 | 1 |  | 2 |
| 4.6 | Технология изготовления швейных изделий | 1 | 4,5 | 0,5 | 6 |
| 5 | **Художественные ремёсла** | **3,5** | **12** | **0,5** | **16** |
| 5.1 | Ручная роспись тканей | 1 | 3 |  | 4 |
| 5.2 | Вышивание. | 2,5 | 9 | 0,5 | 12 |
| 6 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **2** | **14** | **4** | **20** |
| 6.1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 2 | 14 | 4 | 20 |
|  | ИТОГО: | **18** | **44** | **6** | **68** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8 КЛАСС**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество часов** | | **Примерное количество часов**  **на самостоятельные задания,**  **лабораторные и практические**  **работы** | **В т.ч**  **К/р** | | всего | теория | |  | **Вводное занятие.** | 1 | 1 |  |  | | 1. | Тема № 1 «Семейная экономика. Бюджет семьи» | 4 | 2 | 1,5 | 0,5  тест | | 2 | Тема № 2 «Технологии домашнего хозяйства» | 2 | 1 | 1 |  | | 4 | Тема № 3 «Электротехника» | 11 | 3 | 8 |  | | 5 | Тема № 4 «Современное производство и профессиональное самоопределение» | 6 | 3 | 2,5 | 0,5  тест | | 6 | Тема № 5 «Технологии исследовательской деятельности» | 10 | 2 | 7 | 1  тест | |  | **Всего** | **34** | **12** | **20** | **2** | |

**Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация учащихся – оценка уровня соответствия образовательных результатов учащихся требованиям рабочих программ учебных предметов (РПУП ) к результатам в 5-9 классах проводится в конце учебного года (апрель-май) в форме итоговых контрольных работ и выступает основой для принятия решения о переводе учащихся в следующий класс. Оценка осуществляется на основе результатов внутришкольного мониторинга предметных и метапредметных результатов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Промежуточная аттестация** | **Сроки** |
| 5 | Контрольная работа | апрель - май |
| 6 | Презентация проектов |
| 7 | Презентация проектов |
| 8 | Презентация проектов |

**Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании методического объединения учителей технологии.**

Протокол № 6 от «26» мая 2021г

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Контрольно-измерительные материалы по технологии**

**Практические и лабораторные работы**

5 класс

**Практические работы:**

№1 «Планировка кухни»

№ 2 «Приготовление бутербродов»

№ 3 «Приготовление горячих напитков»

№ 4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»

№ 5»Приготовление салата из сырых овощей»

№ 6 «Приготовления блюда из варёных овощей»

№ 7 «Приготовление блюд из яиц»

№ 8 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

№ 9 «Снятие мерок и изготовление выкроек»

№ 10 «Раскрой швейного изделия»

№ 11»Изготовление образцов ручных работ»

№ 12»Изготовление образцов машинных работ»

№ 13 «Проведение влажно-тепловых работ»

№ 14 « Обработка проектного материала»

№ 15 «Создание композиции в графическом редакторе»

№ 16 «Изготовление образцов лоскутных узоров»

**Лабораторные работы:**

№ 1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»

№ 2 «Определение качества питьевой воды»

№ 3»Изучение упаковки какой-либо крупы»

№ 4 «Определение содержания нитратов»

№ 5 «Определение свежести яиц»

№ 6 «Определение долевой нити в ткани»

№ 7 « Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»

№ 8 «Сравнительный анализ прочности окраски тканей»

№ 9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»

№ 10 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»

**6 класс**

**Практические работы:**

№ 1 «Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»

№ 2 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»

№ 3 «Приготовление блюд из рыбы»

№ 4 «Приготовление блюд из морепродуктов»

№ 5 «Приготовление блюд из мяса»

№ 6 «Приготовление блюд из птицы»

№ 7 «Приготовление заправочного супа»

№ 8 «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»

№ 9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом»

№ 10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»

№ 11 «Раскрой швейного изделия»

№ 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»

№ 13 «Изготовление образцов ручных швов»

№ 14 «Устранение дефектов машинной строчки»

№ 15 «Применение приспособлений к швейной машине»

№ 16 «Изготовление образцов машинных работ»

№ 17 «Обработка мелких деталей»

№ 18 «Примерка изделия»

№ 19 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»

№ 20 «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»

№ 21 2Обработка боковых срезов и отрезного изделия»

№ 22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»

№ 23 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»

№ 24 «Выполнение плотного вязания по кругу»

№ 25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»

№ 26 « Разработка схемы жаккардового узора»

**Лабораторные работы:**

№1 «Определение свежести рыбы»

№ 2 «Определение качества термической обработки рыбных блюд»

№ 3 «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов»

№ 4 «Определение качества мясных блюд»

№ 5 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»

**7 класс**

**Практические работы:**

№ 1 «Практические работы:

№ 1 « Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»

№ 2 «Генеральная уборка кабинета технологии»

№ 3 «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюд из творога»

№ 4 «Приготовление изделий из жидкого теста»

№ 5 «Приготовление изделий из пресного слоёного теста»

№ 6 «Приготовление изделий из песочного теста»

№ 7 «Приготовление сладких блюд и напитков»

№ 8 «Разработка приглашения в редакторе»

№ 9 «Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки»

№ 10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»

№ 11 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою»

№ 12 «Раскрой проектного изделия»

№ 13 «Изготовление образцов ручных швов»

№ 14 «Изготовление образцов машинных швов»

№ 15 «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»

№ 16 «Обработка складок»

№ 17 «Примерка изделия»

№ 18 «Обработка юбки после примерки»

**Лабораторные работы:**

№1 «Определение качества молока и молочных продуктов»

№2 «Определение качества меда»

**8 класс**

**Лабораторно-практические работы:**

№ 1 «Бюджет семьи»

№ 2 «Сертификат соответствия и штриховой код»

№ 3 «Поиск вариантов усовершенствования бытовых приборов»

№ 4 «Сборка электромагнита из деталей конструктора»

№ 5 «Выбор профессии»

№ 6 «Определение уровня самооценки»

№ 7 «Анализ мотивов своего профессионального выбора»

**Практические работы:**

№ 1 «Бизнес-идея»

№ 2 «Проведение диагностики и ремонт смывного бачка»

№ 3 « Изучение аккумуляторного шуруповерта»

№ 4 «Изучение домашнего электросчетчика в работе»

№ 5 «Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты. Проверка на отсутствие обрыва токопроводящих жил»

№ 6 «Сборка разветвленной электрической цепи»

№ 7 «Сращивание одно- и многожильных проводов»

№ 8 «Оконцевание проводов»

№ 9 «Выполнение зарядки электроарматуры»

№ 10 «Проведение энергетического аудита школы»

№ 11 «Изготовление биметаллической пластины»

№ 12 «Сборка и испытание термореле – модели пожарной сигнализации»

№ 13 «Изучение устройства двигателя постоянного тока»

№ 14 «Развитие альтернативной энергетики в нашем регионе»

№ 15 «Изготовление и проверка работы самодельной наружной антенны для радиоприемника»»

**Творческие проекты**

**5 класс**

* 1. Планирование кухни-столовой
  2. Приготовление воскресного завтрака для всей семьи
  3. Наряд для кухни-столовой
  4. Изделие в технике лоскутного шитья

**6 класс**

1. Растение в интерьере жилого дома
2. Приготовление воскресного семейного обеда
3. Проектирование ночной сорочки
4. Вяжем аксессуары крючком или спицами

**7 класс**

* + 1. Умный дом
    2. Праздничный сладкий стол
    3. Изготовление поясного изделия (юбка)

**8 класс**

1. Разработка плаката по электробезопасности

2. Мой профессиональный выбор

**Промежуточная контрольная работа по технологии 5 класс**

**Пояснительная записка**

**Цель:** оценить уровень подготовки учащихся 5 класса по предмету за первое полугодие.

**Краткая характеристика входной контрольной работы**

В содержание включены вопросы по разделам:«Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», *«Создание изделий из текстильных материалов».*

Контрольная работа включает в себя задания базового и повышенного уровня, состоит из 3 частей:

Задания первого уровня *(часть А)* предполагали выбор учащимися правильного от­вета с явной под­сказкой.

Задания второго уровня *(часть В)* являлись более сложными, то есть требовали от учащихся воспроизведения зна­ний по памяти, без подсказки.

Задания третьего уровня (*часть* С) включает 2 задания (повышенного уровня) с кратким свободным ответом.

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

Максимальное количество баллов-33 б

**Работа включает 10 заданий:**

**8 заданий базового уровня, 2 задания (9-10) – повышенного уровня**

**Задания позволяют выявить**

***познавательные*:** поиск и выделение необходимой информации (№ 1); владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой) – (№ 3, 5); классификация объектов по выделенным признакам (№ 4, 7); выстраивание цепочки логических действий (№ 9);

- ***регулятивные***: использовать изученные правила (№ 2), учитывать результаты познавательной деятельности, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата (№ 6, 8, 10);

***- коммуникативные***: оформлять свои мысли в письменной форме

* **личностные:** аккуратность при выполнении заданий

**Промежуточная контрольная работа**

Ф.И.учащейся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 класс дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть 1 (А)**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Интерьер в переводе с французского означает ... .**

а) внутренний;

б) внешний;

в) объемный.

**Выберите правильный ответ:**

**2. Помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи – это…**

а) гостиная;

б) столовая;

в) спальня;

г) кухня.

**Выберите правильный ответ:**

**3.На рисунке изображено … размещение мебели и оборудования.**

а) двухрядное;

б) Г-образное;

в) кухня-остров;

г) П-образное;

д) однорядное.

**Выберите правильный ответ:**

**4.Человеку нужно питаться для того, чтобы**:

а) поддержать жизнь, здоровье, работоспособность;

б) утолить голод;

в) обеспечить организм продуктами питания.

**Выберите правильный ответ:**

**5. Перечень блюд, которые будут предложены за столом**

а) меню;

б) список;

в) вариант.

**Выберите правильный ответ:**

**6.Канапе это-**

а) два ломтика хлеба с начинкой между ними;

б) закрытый бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке;

в) маленький закусочный бутерброд;

**Выберите правильный ответ:**

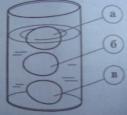
**7.Что не относится к горячим напиткам?**

А) чай

Б) кофе

В) кола

**Выберите правильный ответ:**

**8.Определите, какое яйцо самое свежее (обведите правильный ответ под буквой в кружочек)** Ответ: а ; б ; в ;

**Выберите правильные ответы:**

**9. Салатными заправками являются:**

а) майонез;

б) сметана;

в) уксус;

г) растительное масло.

**Выберите правильный ответ:**

**10. К столовым приборам не относится:**

а) ложка;

б) половник;

в) вилка;

г) нож.

**Выберите правильный ответ:**

**11. Ткань изготавливают на фабрике:**

а) швейной;

б) ткацкой;

в) прядильной.

**Выберите правильные ответы:**

**12. Укажите признаки, по которым можно определить нить основы:**

А) по звуку;

Б) по ворсу;

В) по кромке;

Г) по растяжимости;

**Выберите правильные ответы:**

**13.Какие ткани относятся к хлопчатобумажным?**

1)Ситец

2)Батист

3)Атлас

4)Вельвет

**Часть 2 (В)**

**14. Определите, какие продукты нужно употреблять в пищу в очень ограниченных количествах или избегать их употребления?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| http://tdkupecheskiy.com.ua/images/product/IMG_3349_date_20140329102437.JPG | http://www.toitumine.ee/public/pyramiid_rus.jpg | http://sunfood.com.ua/default/produkty.jpg | http://pohydej-ka.ru/wp-content/uploads/2013/09/belkovaya-dieta.jpg |
| А | B | C | D |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**15. Заполните схему классификации текстильных волокон**

Текстильные волокна

химические

минеральные

Растительные

ные

ны

лён

**16. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций**

**при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:**

а) Механическая обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание)

б) Нарезка овощей

в) Украшение блюд и подача к столу

г) Заправка салатов перед подачей к столу

д) Тепловая обработка овощей

е) Охлаждение овощей

1\_\_\_\_\_\_2\_\_\_\_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_\_\_\_4\_\_\_\_\_\_\_\_\_5\_\_\_\_\_\_\_\_6\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть 3 (С)**

**17. Ткань получают в результате переплетения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**18**. **Правила поведения за столом -**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Результат освоения определяется следующим образом:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка успешности выполнения заданий (в %) | Уровневая оценка знаний | Традиционная оценка учащихся 4 класса |
| 86% - 100% | Высокий | Отлично |
| 66 % - 85 % | Выше среднего | Хорошо |
| 50% - 65% | Средний уровень | Удовлетворительно |
| Менее 50% | Низкий уровень | Неудовлетворительно |

**Инструкция по проверке и оценке тестового задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| **Баллы** | **Баллы** | **Баллы** |
| 1 | 1 | 14 | 1 | 17 | 2 |
| 2 | 1 | 15 | 3 | 18 | 2 |
| 3 | 1 | 16 | 6 |  |  |
| 4 | 1 |  |  |  |  |
| 5 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 1 |  |  |  |  |
| 9 | 3 |  |  |  |  |
| 10 | 1 |  |  |  |  |
| 11 | 1 |  |  |  |  |
| 12 | 3 |  |  |  |  |
| 13 | 3 |  |  |  |  |
| Итого | 19 |  | 10 |  | 4 |

Максимальное количество баллов за работу – 33

Критерии оценивания:

«5» - от 29-33 б.

«4» - от 22-28 б.

«3» - от17-21 б.

«2» - менее 17 баллов.

**Ответы на задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| 1 | а | 14 | В | 17 | Ткань получают в результате переплетения долевых и поперечных нитей. |
| 2 | г | 15 | Натуральные, животные, хлопок. | 18 | Этикет |
| 3 | б | 16 | 1-а; 2-д; 3-е; 4-б; 5- г; 6-в; |  |  |
| 4 | а |  |  |  |  |
| 5 | а |  |  |  |  |
| 6 | в |  |  |  |  |
| 7 | В |  |  |  |  |
| 8 | в |  |  |  |  |
| 9 | а, б, г |  |  |  |  |
| 10 | б |  |  |  |  |
| 11 | б |  |  |  |  |
| 12 | А, В, Г |  |  |  |  |
| 13 | 1, 2, 4 |  |  |  |  |

**Итоговая контрольная работа по технологии 5 класс**

Ф.И. учащейся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 класс дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть 1 (А)**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Интерьер в переводе с французского означает ... .**

а) внутренний;

б) внешний;

в) объемный.

**Выберите правильный ответ:**

**2. Зона в кухне, предназначенная только для приготовления пищи.**

А) столовая

Б) рабочая

В) обеденная

**Выберите правильный ответ:**

**3.К столовым приборам не относится:**

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

**Выберите правильный ответ:**

**4.Простые бутерброды – это:**

а) используют один вид продукта

б) используют несколько видов продуктов

**Выберите правильный ответ:**

**5. Хлеб для бутербродов нарезают:**

а) 5мм

б) 1см

в) 2см

**Выберите правильный ответ:**

**6.Определите, что какого вида чая не существует:**

А) чёрный

Б) зелёный

В) белый

Г) синий

**Выберите правильный ответ:**

**7.Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:**

а) прядение;

б) ткачество;

в) отделка

**Выберите правильный ответ:**

**8. Долевая нить при растяжении:**

а) изменяет свою длину

б) не изменяет своей длины

**Выберите правильные ответы:**

**9.Волокна растительного происхождения получаются из:**

А) шелка;

Б) льна;

В) шерсти;

Г) хлопка.

**Выбери правильные ответы:**

**10.Бытовые швейные машины бывают с приводом:**

1.ручным

2.гидравлическим

3.ножным

4.электрическим

**Выберите правильный ответ:**

**11. Мерки снимают:**   
 а) по правой стороне фигуры   
 б) по левой стороне фигуры

**Выбери правильный ответ:**

**12.Для расчета ширины фартука нужна мерка:**

А) Дн

Б) Сб

В) Ст

**Часть 2 (В)**

**13*.* Установите соответствиемежду видом варки яиц и временем их приготовления**

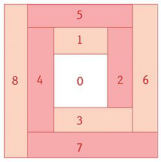
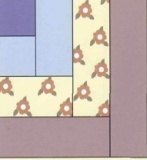
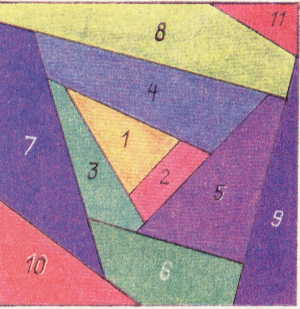
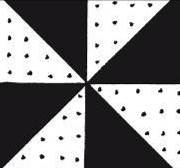
|  |  |
| --- | --- |
| 1. Яйцо «всмятку» | А. 8-10 мин. |
| 2. Яйцо «в мешочек» | Б. 2 мин. |
| 3. Яйцо «вкрутую» | В. 4 - 5 мин. |

**14.Подпиши название деталей фартука:**

****

**15. Установите соответствие*,* между названием и изображением лоскутного узора:**

1. спираль
2. колодец
3. ёлочка
4. мельница

.    

**1 2 3 4**

Ответ: А - ; Б - ; В - ; Г - ;

**16. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:**

а) нарез овощей;

б) выкладывание в салатницу и украшение;

в) заправка овощей;

г) первичная обработка овощей.

Ответ: 1- ; 2- ; 3- ; 4-

**Часть 3 (С)**

17.Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Конструирование – это **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат освоения определяется следующим образом:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка успешности выполнения заданий (в %) | Уровневая оценка знаний | Традиционная оценка учащихся 5 класса |
| 86% - 100% | Высокий | Отлично |
| 66 % - 85 % | Выше среднего | Хорошо |
| 50% - 65% | Средний уровень | Удовлетворительно |
| Менее 50% | Низкий уровень | Неудовлетворительно |

**Инструкция по проверке и оценке тестового задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| **Баллы** | **Баллы** | **Баллы** |
| 1 | 1 | 13 | 3 | 17 | 2 |
| 2 | 1 | 14 | 3 | 18 | 2 |
| 3 | 1 | 15 | 4 |  |  |
| 4 | 1 | 16 | 4 |  |  |
| 5 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 1 |  |  |  |  |
| 9 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 3 |  |  |  |  |
| 11 | 1 |  |  |  |  |
| 12 | 1 |  |  |  |  |
| Итого | 15 |  | 14 |  | 4 |

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

Максимальное количество баллов за работу – 33

Критерии оценивания:

«5» - от 29-33 б.

«4» - от 22-28 б.

«3» - от17-21 б.

«2» - менее 17 баллов

**Ответы на задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| 1 | а | 12 | 1-Б; 2-В; 3-А; | 16 | кулинария |
| 2 | Б | 13 | 1-пояс; 2-карман;  3-нижняя часть; | 17 | построение чертежа деталей изделия. |
| 3 | б | 14 | А-3; Б-1; В-2; Г-4; |  |  |
| 4 | а | 15 | 1-г; 2-а; 3-в; 4-б; |  |  |
| 5 | б |  |  |  |  |
| 6 | Г |  |  |  |  |
| 7 | б |  |  |  |  |
| 8 | б |  |  |  |  |
| 9 | Б, Г |  |  |  |  |
| 10 | 1, 3, 4 |  |  |  |  |
| 11 | а |  |  |  |  |
| 12 | Сб |  |  |  |  |

**Итоговая контрольная работа 6 класс**

**Пояснительная записка**

**Цель:** выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 6 класс

**Краткая характеристика итоговой контрольной работы**

В содержание включены вопросы по разделам:«Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».

Контрольная работа включает в себя задания базового и повышенного уровня, состоит из 3 частей:

Задания первого уровня *(часть А)* предполагали выбор учащимися правильного от­вета с явной под­сказкой.

Задания второго уровня *(часть В)* являлись более сложными, то есть требовали от учащихся воспроизведения зна­ний по памяти, без подсказки.

Задания третьего уровня (*часть* С) включает 2 задания (повышенного уровня) с кратким свободным ответом.

**Работа включает 13 заданий:**

11 заданий базового уровня, 2 задания (12-13) – повышенного уровня.

**Задания позволяют выявить**

***познавательные*:** поиск и выделение необходимой информации (№ 5, 7); владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой) (№ 9, 11); классификация объектов по выделенным признакам (№ 2, 4); выстраивание цепочки логических действий (№ 8, 12); формулирование определений, понятий информации (№ 1, 6, 13);

-***регулятивные***: использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений (№ 3, 10);

***- коммуникативные***: оформлять свои мысли в письменной форме;

**личностные:** аккуратность при выполнении заданий

**Итоговая контрольная работа 6 класс**

Ф.И.учащейся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 класс дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть 1 (А)**

**Выберите правильный ответ:**

**1.Кулинария – это**

А. искусство приготовления вкусной и питательной пищи;

Б. наука о вкусной и питательной пищи;

В. покупка вкусной и питательной пищи

**Выберите правильные ответы:**

**2.В кулинарии рыба по месту обитания делится:**

А. морскую;

Б. речную;

В. океаническую;

Г. копченую.

**Выберите правильные ответы:**

**3.Доброкачественное мясо:**

А. упругое;

Б. имеет мягкий жир;

В. имеет твердый жир;

Г. не упругое.

**Выберите правильные ответы:**

**4.По способу приготовления супы бывают:**

А. заправочные;

Б. холодные;

В. летние;

Г. молочные;

**Выберите правильный ответ:**

**5. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?**

а) упитанная;

б) не ощипанная;

в) потрошеная.

**Выберите правильные ответы:**

**6.Ткань - это переплетение нитей:**

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

**Выберите правильные ответы:**

**7.В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**

А. длины стежка;

Б. высоты стежка;

В. натяжения верхней нити.

**Часть 2 (В)**

**8.Расставьте номера в последовательности пошива ночной сорочки**

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_Обработать нижний срез.  \_\_\_\_ Обработать боковые срезы  \_\_\_\_ Обработать срезы рукавов  \_\_\_\_ Отутюжить изделие.  \_\_\_\_ Обработать срез горловины. | http://ivtextil.ru/sites/default/files/product-images/962/anna-di-product-images-10233.jpg |

**9.Определи какой вид петли провязан крючком, запиши ответ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**10**. **Дайте правильные ответы на месте знака вопроса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сш | ? | Сг | Ди | Оп |
| ? | Длина спины до талии | Полуобхват груди | ? | Обхват плеча |

**11. Установите соответствия между видами волокон и их названием**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Минеральные волокна | А | Асбест |
| 2 | Искусственные волокна | Б | Шерсть |
| 3 | Растительные волокна | В | Капрон |
| 4 | Волокна животного происхождения | Г | Вискоза |
| 5 | Синтетические волокна | Д | Лен |

Ответ: 1- ,2- , 3- ,4- , 5-

**Часть 3 (С)**

**12. Хорошо, если у школьницы есть своя, достаточно просторная комната, в которой могут быть размещены несколько зон. Укажите их**

1………………………………………………….

2………………………………………………….

3………………………………………………….

4………………………………………………….

**13. Конструирование – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат освоения определяется следующим образом:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка успешности выполнения заданий (в %) | Уровневая оценка знаний | Традиционная оценка учащихся 6 класса |
| 86% - 100% | Высокий | Отлично |
| 66 % - 85 % | Выше среднего | Хорошо |
| 50% - 65% | Средний уровень | Удовлетворительно |
| Менее 50% | Низкий уровень | Неудовлетворительно |

**Инструкция по проверке и оценке тестового задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| **Баллы** | **Баллы** | **Баллы** |
| 1 | 1 | 8 | 5 | 12 | 4 |
| 2 | 3 | 9 | 1 | 13 | 1 |
| 3 | 2 | 10 | 3 |  |  |
| 4 | 3 | 11 | 5 |  |  |
| 5 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 2 |  |  |  |  |
| 7 | 2 |  |  |  |  |
| Итого | 14 |  | 14 |  | 5 |

**Ответы на задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| 1 | А | 8 | 4 - Обработать нижний срез.  3 - Обработать боковые срезы  2 - Обработать срезы рукавов  5 - Отутюжить изделие.  1-Обработать срез горловины | 12 | Зона сна и отдыха, учебная зона, зона досуга, зона хранения. |
| 2 | А,Б, В | 9 | Столбик с одним накидом | 13 | построение чертежа деталей изделия. |
| 3 | А, В | 10 | Полуобхват шеи, Дст, длина изделия |  |  |
| 4 | А, Б, Г | 11 | 1-А ,2- Г , 3-Д ,4- Б , 5- В |  |  |
| 5 | в |  |  |  |  |
| 6 | А, Б |  |  |  |  |
| 7 | А, В |  |  |  |  |

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

Максимальное количество баллов за работу – 33

Критерии оценивания:

«5» - от 28-33 б.

«4» - от 21-27 б.

«3» - от17-20 б.

«2» - менее 17 баллов.

**Итоговая контрольная работа 7 класс**

**Пояснительная записка**

**Цель:** выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 7 класс

**Краткая характеристика итоговой контрольной работы**

В содержание включены вопросы по разделам:«Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Кулинария», *«Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».*

Контрольная работа включает в себя задания базового и повышенного уровня, состоит из 3 частей:

Задания первого уровня *(часть А)* предполагали выбор учащимися правильного от­вета с явной под­сказкой.

Задания второго уровня *(часть В)* являлись более сложными, то есть требовали от учащихся воспроизведения зна­ний по памяти, без подсказки.

Задания третьего уровня (*часть* С) включает 2 задания (повышенного уровня) с кратким свободным ответом.

**Работа включает 17 заданий:**

15 заданий базового уровня, 2 задания (16-17) – повышенного уровня.

**Задания позволяют выявить**

***познавательные*:** поиск и выделение необходимой информации (№ 5, 8, 11, 12); владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой) (№ 14,15); классификация объектов по выделенным признакам (№ 2,3, 9); формулирование определений, понятий информации (№ 1, 10, 16);

-***регулятивные***: использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений

(№ 13, 17);

***- коммуникативные***: способность увязать знания с собственным жизненным опытом(№ 4, 6, 7);

**личностные:** аккуратность при выполнении заданий

**Итоговая контрольная работа 7 класс**

Ф.И. учащейся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7 класс дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть 1 (А)**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Интерьер - это…**

А. внутренний вид помещения;

Б. внешний вид помещения;

В. классический вид помещения.

**Выберите правильные ответы:**

**2. К основным типам ламп относятся:**

А. люминесцентные;

Б. светодиодные;

В. стеклянные;

Г. лампы накаливания.

**Выберите правильные ответы:**

**3.Светильники делят на 2 типа освещения:**

А. рассеянного;

Б. конкретного;

В. направленного.

**Выберите правильные ответы:**

**4.Различают три вида уборки:**

А. ежедневная;

Б. еженедельная;

В. ежеквартальная;

Г. сезонная.

**Выберите правильный ответ:**

**5.Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется…**

А. стерилизованным;

Б. пастеризованным.

**Выберите правильные ответы:**

**6. Изделия из жидкого теста называются:**

А. пирожки;

Б. оладьи;

В. блинчики.

**Выберите правильный ответ:**

**7. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?**

А. сода;

Б. дрожжи;

В. маргарин.

**Выберите правильный ответ:**

**8. Цукаты – это…**

А. сладости;

Б. десерты;

В. напитки.

**Выберите правильные ответы:**

**9.Текстильные волокна делятся на группы:**

А. натуральные;

Б. химические;

В. органические

**Выберите правильные ответы:**

**10. Ткань - это переплетение нитей:**

А. нити основы;

Б. нити утка;

В. нити для шитья.

**Выберите правильный ответ:**

**11.При обработке нижнего среза изделия применяют шов:**

А. стачной;

Б. вподгибку с закрытым срезом;

Г. двойной;

**Выберите правильный ответ:**

**12. Масштаб на чертеже 1: 4 на чертеже означает:**

1.уменьшение действительных размеров в 4 раза

2. отношение длины детали к высоте как 1: 4

3. увеличение действительных размеров в 4 раза

**Часть 2 (В)**

**13 . Расшифруйте условные обозначения мерок**:

Ст –

Сб-

Дст-

Ди-

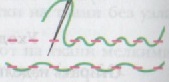
**14. Основа атласной глади** – это Image21\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ шов

**15. Установите соответствие между изображением вышивального шва и его названием**

1  А) Шов «вперед иголку»

2  Б) Шов «шнурок»

3 2012-06-16 21-53-29_00033 В) Тамбурный шов

4  Г) Шов «узелки»

Ответ:1 - ; 2 - ; 3 - ; 4 - ;

**Часть 3 (С)**

**16.** Как называется ткань для счетной вышивки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**17.** Перечисли виды юбок по конструкции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Результат освоения определяется следующим образом:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка успешности выполнения заданий (в %) | Уровневая оценка знаний | Традиционная оценка учащихся 7 класса |
| 86% - 100% | Высокий | Отлично |
| 66 % - 85 % | Выше среднего | Хорошо |
| 50% - 65% | Средний уровень | Удовлетворительно |
| Менее 50% | Низкий уровень | Неудовлетворительно |

**Инструкция по проверке и оценке тестового задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| **Баллы** | **Баллы** | **Баллы** |
| 1 | 1 | 13 | 4 | 16 | 2 |
| 2 | 3 | 14 | 1 | 17 | 2 |
| 3 | 2 | 15 | 4 |  |  |
| 4 | 3 |  |  |  |  |
| 5 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | 2 |  |  |  |  |
| 7 | 1 |  |  |  |  |
| 8 | 1 |  |  |  |  |
| 9 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 2 |  |  |  |  |
| 11 | 1 |  |  |  |  |
| 12 | 1 |  |  |  |  |
| Итого | 20 |  | 9 |  | 4 |

Оценки за контрольную работу следует выставлять по следующей шкале:

Максимальное количество баллов за работу – 33

Критерии оценивания:

«5» - от 29-33 б.

«4» - от 22-28 б.

«3» - от17-21 б.

«2» - менее 17 баллов

**Ответы на задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Часть А** | № | **Часть В** | № | **Часть С** |
| 1 | А | 13 | Ст – полуобхват талии  Сб- полуобхват бедер  Дст- длина спины до талии  Ди- длина изделия | 16 | канва |
| 2 | А, Б, Г | 14 | стебельчатый | 17 | Прямые, клиньевые, конические |
| 3 | А, В | 15 | 1-В; 2-Г; 3-А; 4-Б; |  |  |
| 4 | А, Б, Г |  |  |  |  |
| 5 | Б |  |  |  |  |
| 6 | Б, В |  |  |  |  |
| 7 | Б |  |  |  |  |
| 8 | А |  |  |  |  |
| 9 | А, Б |  |  |  |  |
| 10 | А,Б |  |  |  |  |
| 11 | Б |  |  |  |  |
| 12 | 1 |  |  |  |  |

**Итоговый тест по технологии 8 класс**

Тесты по курсу предмета: «ТЕХНОЛОГИЯ» для 8-го класса за 2020-2021 учебный год, являются контрольно-измерительным материалом по проверке качества знаний учащихся за учебный год. Могут использоваться при выполнении теоретической части заданий олимпиады по данному предмету.

Тесты составлены в соответствии с требованиями программы ФГОС, и разработаны на основе содержания тем, изложенных в учебнике «Технология 8класс» издательского центра «Вентана-Граф», выпущенных в 2014-2018г.г. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров, О.П. Очинин, Е.В.Елисеева, А. Н. Богатырёв.

На каждый вопрос, (задания) теста, предполагается один или два правильных ответа.

Отметьте знаком « +» правильный ответ

**1. В рамках предмета «Технология» в 8 классе изучаются:**

а) технологии ведения бизнеса

б) технология машинной обработки металлов

в) электротехника

**2. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»**

а)семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок

б) семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период

в) семейный бюджет – это финансовый документ, который заносятся все доходы семьи за определённый период

**3. Сбалансированный бюджет семьи это:**

а) бюджет, где расходы равны доходам

б) бюджет, где расходы превышают доходы

в) бюджет, где доходы превышают расходы

г) все определения верны

**4. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными?**

а) постоянные и переменные

б) постоянные

в) временные

г) все виды групп расходов

**5. Что из нижеперечисленных аспектов не входит в структуру бизнес-плана при его написании?**

а) резюме

б) автобиография

в) виды товаров и услуг

г) конкуренция

**6. Как уже Вам известно, любая нагрузка в электрической цепи обладает рядом параметров. Какие из нижеперечисленных параметров являются основными при эксплуатации электрической цепи?**

а) сопротивление, мощность

б) сопротивление, напряжение, мощность

в) мощность

**7. Как правильно называется закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары?**

а) Закон «О защите прав производителей».

б) Закон «О защите прав покупателей».

в) Закон «О защите прав потребителей».

**8. Инженерные коммуникации в доме это:**

а) совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод

б) совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений

в) совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газо и электроснабжения в жилище человека

**9. Какой из нижеперечисленных электрических схем руководствуется электромонтажник при сборке электротехнической цепи?**

а) принципиальной электрической схемой

б) монтажной электрической схемой

в) простейшей принципиальной электрической схемой в виде условных знаков

**10.Какя из нижеперечисленных трактовок наиболее правильно даёт определение: что такое предпринимательство (бизнес) ?**

а) деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги

б) инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли

в) наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

**11.Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ?**

а) Индивидуальное предприятие

б) Товарищество

в) Акционерное общество

г) Все вышеперечисленныеорганизационно-правовые формы предпринимательскойдеятельности.

**12. Какая из нижеперечисленных типов ламп на сегодняшний день является наиболее эффективным низковольтным осветительным электроприбором?**

а) люминесцентная лампа

б) лампа накаливания

в) светодиодная лампа

г) галогенная лампа

**13. Какой из нижеперечисленных документов является важнейшим источникам информации об избираемой профессии?**

а) рекламный буклет

б) профессиограмма

в) памятка

**14. Как в электротехнике называют устройство, где электрическая энергия преобразуется в другие виды энергии?**

а) приемником

б) нагрузкой

в) потребителем

г) можно использовать любое из этих названий

**15.Какими из ниже приведённых критериев должен руководствоваться молодой человек при выборе профессии, что бы сделать правильный выбор?**

а) выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

б) выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею

в) выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, что бы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворение.

**16. С помощью стрелки правильно сопоставьте название**

**элементов электрической** **цепи с их изображением в виде условных знаков на электрической схеме.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Название элемента | Условное изображение элемента на электрической схеме |
| 1 | Кнопочный выключатель |  |
| 2 | Электрическая лампа накаливания |  |
| 3 | Соединение проводов |  |
| 4 | Батарея гальванических элементов |  |
| 5 | Катушка с железным сердечником |  |

**17. Под каким номером в этой таблице изображен в виде условного знака на принципиальной электрической схеме проводник, обладающий электрическим сопротивлением?**

|  |  |
| --- | --- |
| ***1*** | ***2*** |

**18. С какого возраста, и на каких, условиях, закон РФ «О предпринимательской деятельности» разрешает несовершеннолетним заниматься предпринимательской деятельностью?**

а) С 16 лет, не получая согласия родителей.

б) С 18 лет, если они получают согласие родителей.

в) В возрасте 16 - 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.

**19. Какие из нижеперечисленных нагревательных элементов нашли наиболее широкое применение в различных современных бытовых электронагревательных приборах?**

а) нагревательные элементы закрытого типа

б) трубчатые герметизированные нагревательные элементы

в) нагревательные элементы открытого типа

**20. Как по назначению называются электрические провода, которые используют для внутреннего монтажа при сборке электрических приборов, аппаратов, агрегатов?**

а) обмоточные провода

б) установочные провода

в) монтажные провода

**Правильные ответы на вопросы теста по курсу: «ТЕХНОЛОГИЯ» для 8 класса**

1. **а, в**
2. **б**
3. **а**
4. **а**
5. **б**
6. **б**
7. **в**
8. **б**
9. **а**
10. **б**
11. **г**
12. **в**
13. **б**
14. **г**
15. **в**
16. **1-**3**,2**-4,**3**-5,**4**-2,**5**-1.
17. **2** 18)**в** 19)**б** 20)**в**