

**Муниципальное образовательное учреждение
Суруловская основная школа**

Рассмотрено
на заседании ШМО учителей
предметников
Протокол № 1
от « 25 » 08 2017 г.
Кузахметова С.Р.

Согласовано
Заместитель директора по УВР:
МОУ Суруловская ОШ
Новикова Н.В.
« 28 » 08 2017 г.

Утверждаю
И.о. директора МОУ Суруловская
ОШ Вольнов П.Н.
Приказ № 30/49
от « 01 » 09 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса: Технология

Класс: 6

Уровень основного общего образования

Рабочую программу составила: Воронкова Н.В.

Срок реализации программы: 2017-2018 учебный год

Количество часов по учебному плану: всего 70 часов в год; в неделю 2 часа

Рабочая программа составлена на основе: примерной программы по учебным предметам «Технология» 5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010 г.(Стандарты второго поколения) и авторской программы

«Технология»: программы 5-8 классы, Н. В. Сеница, П.С. Самородский – М.: Вентана-Граф, система «Алгоритм успеха» , 2012 г. ФГОС Учебник: Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеница, В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2014 г.

Аннотация

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативно-правовых документов и методических материалов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.

-Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897; «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», изменения Приказ министерства образования и науки Российской Федерации №1644 от 29.12.2014 г.

-Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждённые постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189, зарегистрированные в Минюсте России 3 марта 2011 г. №19993.

-Примерная программа по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторская программа Технология: программа: 5-8 классы, Н.В.Сеница, П.С. Самородский М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

-Учебный план МОУ Суруловской ОШ на 2017-2018 учебный год.

Планируемые результаты освоения предмета

Обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявления познавательных интересов 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 позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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 потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада 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 показателям;
- 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 технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения 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.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом 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;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 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 объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом 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 учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета

«Технологии ведения дома»

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из

текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Отличительной особенностью рабочей программы является то, что в рабочую программу включён раздел «Основы аграрной технологии» в связи с необходимостью проводить сельскохозяйственные работы на пришкольном участке и в связи с проживанием учащихся в сельской местности. Исходя из конкретных условий образовательного учреждения: материально-технических возможностей школы, материальных возможностей учащихся, социальной востребованности, условий неделимости классов; отсутствие возможностей выполнять практические работы по теме «Кулинария», а именно:

- отсутствие в кабинете горячего и холодного водоснабжения;
- невозможности установки и подключения электрических и газовых плит;

-материально-техническая база швейного оборудования школы не позволяет выполнить всем обучающимся запланированные швейные работы в предусмотренные авторской программой сроки,

данные темы целесообразно преподавать по теоретическим основам, практические задания перенести в домашние условия и на занятия творческого объединения с дальнейшим отчётом о проделанной работе в классе. Освободившиеся часы будут использованы при изучении темы «Основы аграрной технологии».

Раздел «Основы аграрной технологии»

Осенние работы. Овощные культуры. Корнеплоды. Уборка и закладка на хранение моркови. Капуста. Блюда из капусты. Уборка и закладка на хранение капусты. Уборка растительных остатков с делянок. Весенние работы. Подготовка семян к посеву. Выращивание овощных и цветочных культур. Уход за овощными и цветочными культурами.

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуары крючком и спицами»

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Тема лабораторно-практической работы

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема лабораторно-практической работы

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Тема 4. Раскрой плечевой одежды

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Тема 5. Швейная машина

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических работ

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Тема лабораторно-практической работы

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 4. Вязание цветных узоров.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема лабораторно-практической работы

Разработка схемы жаккардового узора.

Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Дата		Основные элементы содержания	Тип урока (форма и вид деятельности)	Планируемые результаты обучения
			план	факт			

1-6	Технология аграрного производства. Осенние работы.	6	03.09 03.09 10.09 10.09 17.09 17.09	Овощные культуры. Корнеплоды. Уборка и закладка на хранение моркови. Капуста. Блюда из капусты. Уборка и закладка на хранение капусты. Уборка растительных остатков с делянок.	Изучение нового материала. Беседа. Практическая работа.	Знакомство с новыми понятиями, встречающимися в растениеводстве, аграрных технологиях. Ознакомление и усвоение правил безопасного труда при работе с сельхоз. орудиями труда.
7	Первичный инструктаж на рабочем месте	1	24.09	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	Изучение нового материала. Беседа	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта
Раздел «Оформление интерьера» (3ч)						

8	Интерьер жилого дома	1	24,09	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	Комбинированный	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. - делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. - выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.
---	-----------------------------	---	-------	---	------------------------	--

9-10	Комнатные растения в интерьере	2	01.10 01.10	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	Комбинированный Практическая работа	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. -находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. - понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)						

11 - 14	<p>Исследовательская и созидательная деятельность</p> <p>Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»</p>	4	8.10 8.10 15.10 15.10	<p>Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Комбинированный</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -подбирать все необходимое для выполнения идеи; -конструировать и моделировать; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее
Раздел «Кулинария» (10 ч)						

15 - 16	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	22.10 22.10	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	Комбинированный	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы
---------------	--	---	-------------	--	------------------------	--

17 - 19	Блюда из мяса	3	29.10 29.10 12.11	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды Технологии приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	Комбинированный	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы тепловой кулинарной обработки мяса; - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять качество мяса органолептическими методами; - подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса; - планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд; - выполнять механическую кулинарную обработку мяса; - проводить оценку качества термической обработки мясных блюд; -сервировать стол и дегустировать готовые блюда; - находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
---------------	----------------------	---	-------------------	---	------------------------	--

20 - 21	Блюда из птицы	2	12.11 19.11	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Комбинированный Практическая работа</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять качество птицы органолептическими методами. -планировать последовательность технологических операций. -осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. - готовить блюда из птицы. - проводить дегустацию блюд из птицы. -находить и представлять информацию о блюдах из птицы <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями.
---------------	-----------------------	---	-------------	---	---	--

22	Заправочные супы	1	19.11	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.	Комбинированный	Уметь: -определять качество продуктов для приготовления супа; -готовить бульон; -готовить и оформлять заправочный суп; -выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов; -читать технологическую документацию; -овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы); -находить и представлять информацию о различных супах Знать: - безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью
23 - 24	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	26.11 26.11	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Комбинированный Практическая работа	Уметь: - составлять меню обеда. - выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)						

25 - 28	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	4	0.3.12	10.12	10.12	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Комбинированный	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу, аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)								
29 - 30	Свойства текстильных материалов	2	17.12	17.12		Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Комбинированный. Лабораторная работа	Уметь: -составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон - исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. - подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. - находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон - оформлять результаты исследований.

31 - 34	Конструирование швейных изделий	4	24.12, 24.12 14.01 14.01	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	Комбинированный. Практическая работа	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. -рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. - строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. - находить и представлять информацию об истории швейных изделий
35 - 36	Моделирование швейных изделий	2	21.01 21.01	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	Комбинированный. Практическая работа	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять эскиз проектного изделия. - моделировать проектное швейное изделие. - изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. - готовить выкройку проектного изделия к раскрою <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приёмы моделирования формы выреза горловины. - приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. - приёмы моделирования

						отрезной плечевой одежды.
37 - 38	Раскрой плечевой одежды	2	28.01	28.01	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.	Комбинированный. Практическая работа Уметь: - выполнять экономную раскладку выкроек на ткани; - обмеловку с учётом припусков на швы; - выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки; - дублировать детали кроя клеевой прокладкой.
39 - 40	Ручные работы	2	04.02	04.02	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.	Комбинированный. Практическая работа Уметь: -выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; -выполнять «примётывание», «вымётывание» Знать: - правила ТБ

41 - 42	Швейная машина	2	11.02 11.02	<p>Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>Комбинированный. Практическая работа</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство машинной иглы; - устройство регулятора натяжения верхней нитки; - безопасные приёмы работы на швейной машине <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять замену машинной иглы; - определять вид дефекта строчки по её виду; - подготавливать швейную машину к работе; - выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки
---------------	-----------------------	---	-------------	---	--	--

43 - 44	Машинные швы	2	18.02	18.02	<p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.</p>	<p>Комбинированный.</p> <p>Практическая работа</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -изготавливать образцы машинных швов; -проводить влажно-тепловую обработку на образцах; -обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом
<p align="center">Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)</p>							

45 - 50	<p>Исследовательская и созидательная деятельность</p> <p>Творческий проект «Наряд для семейного обеда»</p>	6	25.02 25.02 03.03 03.03 10.03 10.03	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	Комбинированный	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -конструировать и моделировать; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)						
51 - 52	<p>Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.</p>	2	17.03 17.03	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p>	Комбинированный	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - материалы и инструменты для вязания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать крючок и нитки для вязания; - зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия; -находить и представлять информацию об истории вязания

[illegible]

59 - 62	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект: «Вяжем аксессуар из крючком и спицами»	4	14.04 14.04 21.04 21.04	Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Комбинированный	Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу; -аргументированно защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения; -пользоваться необходимой литературой; -выполнять намеченные работы; -уметь оценивать выполненную работу и защищать ее
63 - 70 .	Основы аграрной технологии	8	28.04 05.05 12.05 19.05	Подготовка семян к посеву. Выращивание овощных и цветочных культур Уход за овощными и цветочными культурами.	Комбинированный. Практическая работа.	Знать способы сортировки семян. Протравливание и обеззараживание семян. Знать рассадный и безрассадный способы выращивания овощей. Знать зачем нужны удобрения растениям и как их применять. Знакомство с новыми понятиями, встречающимися в растениеводстве, аграрных технологиях. Ознакомление и усвоение правил безопасного труда при работе с сельхоз.орудиями труда.
69	Резервные уроки	2				

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Список литературы:

- . Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).
- Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС

Литература для учащихся:

- 1.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2012. – 192 с.
- 2.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана - Граф, 2013.- 192с.
3. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
4. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
5. . Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
9. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
10. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Дополнительная литература для учителя:

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.

- 3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
- 4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
- 7.Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
- 9.Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.
11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Таблицы

№ п/п	Название таблицы	Кол-во экземпляров
1.	Рыбные полуфабрикаты. Мясные полуфабрикаты	1
2.	Правила пользования столовыми приборами. Сервировка стола	1
3.	Первичная обработка овощей Классификация блюд	1
4.	Швейная машина 2-М класса ПМЗ	1

	Детали механизмы швейных машин	
5.	Заправка ниток Схема смазки	1
6.	Детали и механизмы швейных машин Механизмы рабочих органов машины	1
7.	Машинная игла и моталка Правильная посадка	1

Методические папки по разделам

№ п/п	Раздел, тема	Название	Кол-во экземпляров
1.	Создание изделий из поделочных материалов	«Вышивка»	1
2.	Создание изделий из поделочных материалов	«Вязание крючком»	1
3.	Создание изделий из текстильных материалов	«Фартук»	1
4.	Создание изделий из текстильных материалов	«Юбка»	1
5.	Создание изделий из текстильных материалов	«Платье»	1
6.	Культура дома	«Цветоводство»	1
7.	Культура дома	«Интерьер»	1

Коллекции

№ п/п	Класс	Раздел	Название	Кол-во экземпляров
1.	6	Материаловедение	Шерсть и продукты её переработки	1
2.	7-9	Материаловедение	Коллекция волокон	1
3.	7-9	Материаловедение	Виды фурнитуры	1
4.	5-9	Рукоделие	Вышивальные швы	1
5.	5-11	Материаловедение	Виды тканей	1

Инструкции по ТБ

№ п/п	Название	Кол-во экземпляров
1.	Инструкция по противопожарной безопасности в кабинете технологии	1
2.	Инструкция вводного инструктажа по охране труда для учащихся в кабинете обслуживающего труда	1
3.	Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе на учебно-опытном участке	1
4.	Инструкция по охране труда учащихся, учителя выполняющих общественно-полезные работы	1
5.	Инструкция по технике безопасности для учащихся на занятиях по обслуживающему труду	1
6.	Правила поведения учащихся в кабинете обслуживающего труда	1

7.	Инструкция по технике безопасности для учащихся при кулинарных работах	1
8.	Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с тканью	1
9.	Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях	1
10.	Инструкция по правилам безопасности для учащихся в кабинете обслуживающего труда	1
11.	Инструкция по правилам безопасности для учащихся на учебном участке	1

№ п/п	<i>Наименование имущества</i>	Количество
1.	Учительский стол	1
2.	Учительский стул	1
3.	Парты двухместные	2
4.	Стулья ученические	10
5.	<i>Шкафы</i>	1
6.	Доска	1
7.	Манекен учебный 44-размер	1
8.	Иглы машинные №90	10
9.	Лента сантиметровая	8
10.	Наперсток	2
11.	Ножницы раскройные	6

12.	Ножницы для бумаги	10
13.	Циркуль классный	1
14.	Угольник пластмассовый 45-45-90 (град)	1
15.	Длинномерные линейки	2
16.	Булавки для скалывания ткани	1 (коробка)
17.	Машина швейная электрическая	7
18.	Игольница	1
19.	Набор шаблонов швейных изделий М1:4 для моделирования	10
20.	Вязальные крючки	5
21.	Вязальные спицы	10
22.	Пяльца	3
23.	Колпачек шпульный	10
24.	Шпульки	20

Технические средства обучения учебного кабинета технологии

№ п\п	Наименование ТСО	Марка	Инвентарный номер
1.	<i>Машина швейная ручная 2 шт.</i>		
2.	<i>Машина швейная эл. 2 шт.</i>		
3.	<i>Машина швейная ручная с тумбой</i>	ЧАЙКА 142-М -	01380130

4.	Машина швейная ручная с тумбой	ЧАЙКА 142-М	01380131
5.	Утюг электрический	PHILIPS	

Планируемые результаты изучения учебного предмета:

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Приложение к рабочей программе
Контрольно-измерительные материалы

Тесты 6 класс I четверть

1. Какие инструменты и приспособления требуются для ручной вышивания?
2. Какие материалы нужны для ручной вышивания?
3. Как называется мулине в 6 сложений?
4. Как называется лист бумаги, используемый для перевода изображения?
5. Какими способами можно перевести рисунок на ткань?
6. Перечислите хроматические цвета.
7. Что такое композиция?
8. Написать последовательность выполнения тамбурного шва.

6 класс II четверть

1. Волкна животного происхождения относятся к волокнам:
 - а) искусственным

б) синтетическим

в) натуральным

2. К волокнам животного происхождения относятся:

а) шерсть

б) хлопок

в) пух

г) шёлк

3. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

а) прочность

б) гигроскопичность

в) теплозащитные

г) пылеемкость

4. Из какой ткани лучше шить зимнюю одежду:

а) шерстяной

б) шёлковой

в) капрона

5. Определите тип волокна по горению:

а) горит желтым пламенем, запах жжёной бумаги, образуется серый пепел;

б) при горении волокна спекаются, образуя чёрный хрупкий шарик, ощущается запах жжёного пера;

в) плавится и горит жёлтым коптящим пламенем

6. Почему верхнюю (игольную) нитку вдевают в ушко иглы со стороны длинного желобка?

7. Обозначьте цифрами от 1 до 4 правильную последовательность окончания работы на швейной машине:

- а) поднять лапку, левой рукой убрать изделие в сторону
- б) подложить под лапку кусок ткани, опустить лапку
- в) обрезать нити, оставив концы длиной 10- 15 см.
- г) поднять иглу и нитепритягиватель в верхнее положение

8. Перечислите приводы швейных машин:

.....

9. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы
- б) рядом с остриём
- в) там же, где у иглы для ручного шитья

10. Обозначьте цифрами от 1 до 5 правильную последовательность расположения конструктивных линий сверху вниз:

- а) линия талии
- б) линия колена
- в) линия шеи
- г) линия бёдер
- д) линия груди

6 класс III четверть

1. Расшифруйте условные обозначения мерок:

а) Сш

б) Сг

в) Оп

г) Ди

2. Какие мерки записывают в половинном размере?

а) Ди

б) Сг

в) Оп

г) Сб

3. По какой мерке определяется ширина ночной сорочки:

а) Оп

б) Ст

в) Сг

4. Назовите детали ночной сорочки:

а) перед

б) заднее полотнище

в) спинка

5. Какие ткани используют для пошива ночных сорочек?

.....

6. Вырез горловины обрабатывают:

а) кружевом

б) полоской ткани

в) подкройной обтачкой

7. При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают:

а) поперёк обтачки

б) по направлению долевой нити основной детали

в) под углом 45°

8. Нижние срезы рукавов обрабатывают швом:

а) соединительным

б) накладным

в) вподгибку с закрытым срезом

9. Застрочить – это:

а) соединить две одинаковые детали машинной строчкой

б) закрепить подогнутый край машинной строчкой

в) соединить мелкую деталь с основной машинной строчкой

10. Боковой срез сорочки обрабатывают швом:

а) двойным

б) накладным

в) вподгибку с открытым срезом

6 класс IV четверть

1. Выпишите все санитарно – гигиенические требования:

а) руки мойте с мылом;

б) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;

в) наденьте фартук;

г) уберите волосы под головной убор;

д) включайте и выключайте электроприборы сухими руками

2. Какие продукты получают из молока?

а) творог

б) масло сливочное

в) сметану

г) кефир

д) сырники

3. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко
- б) кефир
- в) мороженое
- г) сметана

4. Каши можно варить:

- а) на молоке
- б) на воде
- в) на киселе
- г) на компоте

5. Манную крупу вырабатывают из зерновой культуры:

- а) просо
- б) овёс
- в) пшеница

6. Какие макаронные изделия вы отнесёте к трубчатым?

- а) вермишель
- б) макароны
- в) лапша

7. Какие макаронные изделия варятся 12 – 15 минут?

- а) макароны

б) вермишель

в) лапша

8. Макароны вырабатывают из:

а) мелких сортов пшеницы

б) средних сортов пшеницы

в) твёрдых сортов пшеницы

9. Для свежей рыбы характерно:

а) плотная консистенция, красные жабры

б) рыхлая консистенция, серые жабры

10. Мороженую рыбу оттаивают:

а) на воздухе, при комнатной температуре;

б) в горячей воде;

в) в микроволновой печи;

г) в духовом шкафу.

Приложение
Ответы 5 класс
I четверть

1) а, б, г

2) б

- 3) б
- 4) а, б
- 5) а, в
- 6) а
- 7) катушечный стержень, нитенаправитель,
регулятор натяжения верхней нити,
компенсационная пружина, нитепритягиватель,
нитенаправитель^{2,3}, игла.
- 8) б, в
- 9) 1-в; 2-б; 3-а.
- 10) а

II четверть

- 1) б, в
- 2) Сб
- 3) с правой
- 4) б
- 5) моделирование
- 6) в
- 7) а
- 8) в
- 9) а, б, в, д
- 10) а - по яркости рисунка; б – по блеску,
в – по качеству, нет узелков.

III четверть

- 1) б, в, г, е, ж
- 2) в
- 3) в
- 4) б
- 5) а, г, д

6) 1 – В; 2 – А; 3 – Б.

7) а

8) в

9) б

10) Вподгибку с закрытым срезом

IV четверть

1) б

2) б

3) а

4) б

5) б

6) а

7) а

8) в

9) б, в, г

10) а, г

Ответы 6 класс

I четверть

1.Инструменты и приспособления для вышивания: игла, ножницы, пальцы, булавки, напёрсток.

2. Материалы: однотонные ткани, нитки мулине, калька, копировальная бумага.

3. Пасма.

4. Калька.

5. Перевод рисунка через копировальную бумагу, с помощью подсветки, припорашиванием, прошиванием.

6. Хроматические цвета: красный, оранжевый, жёлтый, зелёный, голубой, синий, фиолетовый.

7. Композиция – это объединение различных элементов

изображения в одно художественное целое по форме и

содержанию.

8. Шов выполняется справа налево. Закрепив рабочую нить, выполнить первый стежок по изнаночной стороне. Длина стежка до 5 мм. Вывести иглу на лицевую сторону и рабочую нить накинуть на иглу петлёй. Петлю затянуть. Для выполнения следующих стежков иглу вводить в предыдущий стежок - петлю, а рабочую нить располагать под иглой.

II четверть

1) в

2) а, в, г

3) б, в, г

4) а

5) а – х/б; б – шерсть; в – синтетические

Лист корректировки

[illegible]

[illegible]

