

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Шекснинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья»

«РАССМОТРЕНО»

Протокол заседания МО
№ 1 от 30.08.16
Руководитель МО:
Н.П. Дементий

«ПРИНЯТО»

Решением педагогического совета
№ 1 от 30.08.2016



Адаптированная рабочая программа
по предмету
«Технология» 5 – 9 классы
с элементами физики

Разработчик программы: Т.И. Лайминг

п. Шексна

I. Планируемые предметные результаты

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

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

- проявление познавательных интересов и активности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами организации труда;
- самооценка своих способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Метапредметные:

а) регулятивные универсальные учебные действия

определять и формулировать цель деятельности с помощью учителя;
учиться высказывать своё предположение (версию) на основе работы с материалом
учиться работать по предложенному учителем плану
оформлять свои мысли в устной и письменной форме

б) познавательные универсальные учебные действия:

находить ответы на вопросы;
делать выводы в результате совместной работы класса и учителя;
проявлять свои теоретические, практические умения и навыки при подборе и переработке материала;
осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий,
понимать информацию, представленную в виде текста, рисунков, схем.
группировать, классифицировать предметы, объекты на основе существенных признаков, по заданным критериям
умение высказывать своё отношение к получаемой информации;
оформлять свои мысли в устной и письменной форме

в) коммуникативные универсальные учебные действия

учиться работать в паре, группе; выполнять различные роли (лидера, исполнителя).
сотрудничать со сверстниками и взрослыми для реализации проектной деятельности.
слушать собеседника;
договариваться и приходить к общему решению;
формулировать собственное мнение и позицию;

осуществлять взаимный контроль. Выпускник 9 класса научится	Выпускник 9 класса получит возможность научиться
Знать сроки посева и уборки, условия хранения овощных культур, их вредители и болезни. Знать правила осенней и весенней обработки почвы. Знать виды удобрений и правила их внесения. Знать правила ухода за растениями.	Правильно и в срок самостоятельно посеять и убрать овощные культуры, защитить их от болезней и вредителей. Самостоятельно провести осеннюю и весеннюю обработку почвы с внесением удобрений. Правильно ухаживать за растениями.
Знать правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.	Может оказать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях
Знать виды продуктов питания, понятие о пищевой ценности продуктов питания, способы определения качества продукта, сроки и способы хранения различных продуктов питания.	Самостоятельно различать виды продуктов питания, их пищевую ценность, применять на практике способах определения их качества, определять сроки и способы хранения различных продуктов питания самостоятельно.

Знать способы первичной обработки продуктов питания. Знать технологию приготовления различных блюд.	Проводить первичную обработку продуктов питания, приготовить различные блюда.
Знать способы сервировки стола. Знать правила поведения в гостях и за столом. Уметь пользоваться столовыми приборами.	Сервировать стол, правильно вести себя за столом и в гостях.
Знать виды одежды и бельевых изделий. Знать правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа.	Самостоятельно разбираться в видах одежды, правильно снимать мерки с фигуры человека и знать их условные обозначения для построения чертежа.
Знать виды, назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения машинных швов.	Самостоятельно выполнять различные виды машинных швов и знать их назначение.
Знать экономную раскладку выкройки деталей изделия на ткани с направленным рисунком, с симметричными и ассиметричными полосами. Знать правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия.	Выполнять экономную раскладку выкройки деталей изделия на ткани с различными видами рисунка, проводить примерку, выявлять и исправлять дефекты изделия самостоятельно.
Знать правила санитарии и личной гигиены. Знать правила пользования средствами косметики.	Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
Знать основы трудового законодательства.	Ориентироваться на рынке труда в соответствии с трудовым законодательством самостоятельно.

Программа обеспечивает достижение выпускниками следующих предметных результатов.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса, усваивающих программный материал на базовом уровне:

Учащиеся к концу 5 класса должны знать:

- общее представление о почве, удобрениях;
- устройство с/х ручного инвентаря, признаки созревания корнеплодов, сроки уборки картофеля, правила уборки корнеплодов, сроки посадки цветочных растений под зиму, подготовка посадочного материала, теоретические сведения о сроках и способах посева цветов и овощей, особенности роста и развития растений, условия хранения;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способы их кулинарного использования, правила первичной обработки овощей;
- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячей жидкостью;
- технологию приготовления блюд в зависимости от способов кулинарной обработки;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- требования, предъявляемые к интерьеру кухни;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине с ручным приводом,
- структуру полотняного переплетения, свойства х/б тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейных машин, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства нашей страны;
- правила заправки изделия в пяльцы, правила посадки и постановки рук во время вышивки;

- требования, предъявляемые к рабочей одежде, правила снятия мерок для построения чертежа фартука;
- виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение и технологию выполнения швов: стачного, накладного, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезами;
- способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладного кармана, приёмы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся к концу 5 класса должны уметь:

- обрабатывать почву лопатой, рыхлить и выравнивать почву, убирать и сортировать овощи, обрезать ботву, работать граблями, собирать клубни картофеля, делать посадки и ухаживать за растениями, раскладывать семена растений в рядки;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, с горячей жидкостью, определять качество овощей, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, нарезать хлеб для бутербродов, готовить простые бутерброды и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- поддерживать нормальное состояние кухни, мыть посуду;
- определять на ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- включать и выключать маховое колесо, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нить, выполнять простейшие отделочные швы;
- набирать и закрывать петли;
- читать и строить чертёж фартука, снимать и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной, накладной, обтачной, вподгибку с открытым и закрытым срезами, распарывать швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить меловые линии с одной детали на другую, выполнять влажно-тепловую обработку изделий (фартука, прихватки), определять качество готового изделия;
- ремонтировать одежду (пришивать вешалку, пуговицы, заплатку).

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса , усваивающих программный материал на минимально допустимом уровне:

Учащиеся к концу 5 класса должны знать:

- общее представление о почве;
- устройство с/х ручного инвентаря, признаки созревания корнеплодов, сроки уборки картофеля, правила уборки корнеплодов (с помощью учителя), сроки посадки цветочных растений под зиму (таблица), подготовка посадочного материала, теоретические сведения о сроках и способах посева цветов и овощей, особенности роста и развития растений, условия хранения;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способы их кулинарного использования, правила первичной обработки овощей;
- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячей жидкостью (с помощью учителя);
- технологию приготовления блюд в зависимости от способов кулинарной обработки (беседа);
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления (с помощью учителя), правила сервировки стола к завтраку (по технологической карте);
- требования, предъявляемые к интерьеру кухни;

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине с ручным приводом (с помощью учителя),
- подготовка швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства нашей страны (просмотр кинофильма);
- правила заправки изделия в пяльцы (с помощью учителя), правила посадки и постановки рук во время вышивки;
- требования, предъявляемые к рабочей одежде, правила снятия мерок для фартука (с помощью учителя);
- виды отделки швейных изделий, правила подготовки выкройки к раскрою (с помощью учителя);
- назначение и технологию выполнения швов: стачного, накладного, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезами (с помощью учителя);
- способы раскладки выкройки на ткани (показ учителя), правила обработки накладного кармана (по технологической карте с помощью учителя), приёмы влажно-тепловой обработки (показ учителя), требования к качеству готового изделия (запись).

Учащиеся к концу 5 класса должны уметь:

- обрабатывать почву лопатой, рыхлить и выравнивать почву, убирать и обрезать ботву, работать граблями, собирать клубни картофеля, делать посадки и ухаживать за растениями, раскладывать семена растений в рядки;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, с горячей жидкостью, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, нарезать хлеб для бутербродов, готовить простые бутерброды и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- поддерживать нормальное состояние кухни, мыть посуду;
- переводить рисунок вышивки на ткань, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нить, выполнять простейшие отделочные швы;
- набирать и закрывать петли;
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной, накладной, выполнять влажно-тепловую обработку изделий (фартука, прихватки);
- ремонтировать одежду (пришивать вешалку, пуговицы, заплатку).

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса, усваивающих программный материал на базовом уровне:

Учащиеся к концу 6 класса должны знать (называть и определять):

- правила вскапывания почвы, общее представление о почве, удобрениях;
- состав почвы, устройство с/х ручного инвентаря, признаки созревания овощей, обработку почвы, сроки уборки картофеля, правила копki клубней и корнеплодов без повреждения, сроки посадки чеснока, подготовка посадочного материала, глубину заделки, теоретические сведения о сроках и способах посева овощей, особенности роста и развития растений, условия хранения овощей;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, правила первичной обработки овощей;
- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячей жидкостью;
- способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы варки,
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы тепловой обработки;
- правила варки крупяных, бобовых и макаронных изделий;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию выпечки оладий;
- технологию приготовления сладких блюд, правила сервировки стола к ужину;
- общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении;
- санитарно-гигиенические требования к уборке кухни;

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электрооборудованием и электронагревательными приборами;
- требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой;
- культуру поведения в семье, распределение обязанностей;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- способы получения натурального волокна животного происхождения;
- устройство и принцип действия швейной машины;
- виды приводов швейных машин, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства нашей страны;
- холодные и теплые цвета;
- способы увеличения и уменьшения рисунка;
- требования к одежде;
- материалы и отделки, применяемые при изготовлении ночной сорочки, правила снятия мерок и их условные обозначения;
- читать и строить чертёж ночной сорочки;
- правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: настрочного, накладного, растрочного и др.;
- правила заправки изделия в пяльцы, правила посадки и постановки рук во время вышивки;
- правила подготовки ткани к раскрою, технологию раскроя, технологию последовательности изготовления ночной сорочки;
- определять прочность окраски материала;
- технологию соединения деталей между собой;
- назначение и технологию выполнения швов: стачного, накладного, двойного, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- оборудование рабочего места, приёмы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

Учащиеся к концу 6 класса должны уметь:

- обрабатывать почву лопатой, рыхлить и выравнивать почву, убирать и сортировать овощи, обрезать ботву, работать граблями, собирать клубни картофеля, делать посадки и ухаживать за растениями, раскладывать семена растений в рядки;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, с горячей жидкостью, определять качество овощей, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, нарезать хлеб для бутербродов, готовить простые бутерброды и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- поддерживать нормальное состояние кухни, мыть посуду;
- определять на ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- включать и выключать маховое колесо, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нить, выполнять простейшие отделочные швы;
- набирать и закрывать петли;
- читать и строить чертёж фартука, снимать и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной, накладной, обтачной, вподгибку с открытым и закрытым срезами, распарывать швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить меловые линии с одной детали на другую, выполнять влажно-тепловую обработку изделий (фартука, прихватки), определять качество готового изделия;
- ремонтировать одежду (пришивать вешалку, пуговицы, заплатку).

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса, усваивающих программный материал на минимально допустимом уровне:

Учащиеся к концу 6 класса должны знать (называть и определять):

- правила вскапывания почвы, общее представление о почве, удобрениях;
- состав почвы, устройство с/х ручного инвентаря, признаки созревания овощей, обработку почвы, сроки уборки картофеля, правила копки клубней и корнеплодов без повреждения (с помощью учителя), сроки посадки чеснока (по записи), подготовка посадочного материала (с

помощью учителя), глубину заделки (с помощью учителя), теоретические сведения о сроках и способах посева овощей, условия хранения овощей;

- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей (по таблице), правила первичной обработки овощей;

- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячей жидкостью (с помощью учителя);

- способы варки продуктов, оборудование, технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, оформление готовых блюд из овощей (с помощью учителя);

- способы определения свежести яиц (с помощью учителя), использование яиц в кулинарии, способы варки (по технологической карте),

- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку (с помощью учителя);

- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы (с помощью учителя), способы тепловой обработки (по таблице);

- правила варки крупяных, бобовых и макаронных изделий;

- способы приготовления теста (с помощью учителя), виды пищевых разрыхлителей;

- технологию приготовления сладких блюд, правила сервировки стола к ужину;

- санитарно-гигиенические требования к уборке кухни;

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электрооборудованием и электронагревательными приборами;

- требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой;

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;

- виды приводов швейных машин (по плакату), правила подготовки швейной машины к работе (с помощью учителя),

- виды декоративно-прикладного искусства нашей страны (просмотр кинофильма);

- холодные и теплые цвета (плакат);

- требования к одежде;

- материалы и отделки, применяемые при изготовлении ночной сорочки, правила снятия мерок и их условные обозначения;

- правила подготовки выкройки к раскрою;

- технологию выполнения следующих швов: настрочного, накладного, (с помощью учителя);

- правила заправки изделия в пяльцы, правила посадки и постановки рук во время вышивки (с помощью учителя);

- технологию последовательности изготовления ночной сорочки (с помощью учителя);

- технологию соединения деталей между собой (с помощью учителя);

- назначение и технологию выполнения швов: стачного, двойного, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезам (с помощью учителя и технологических карт),

- оборудование рабочего места, приёмы влажно-тепловой обработки (с помощью учителя), требования к качеству готового изделия.

Учащиеся к концу 6 класса должны уметь:

- обрабатывать почву лопатой, рыхлить и выравнивать почву, убирать и сортировать овощи (с помощью учителя), собирать клубни картофеля;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, проводить первичную обработку овощей, нарезать хлеб для бутербродов, готовить простые бутерброды и горячие напитки, сервировать стол к завтраку (с помощью учителя);

- поддерживать нормальное состояние кухни;

- определять на ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани (с помощью учителя);

- выполнять простые машинные строчки, регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нить (с помощью учителя), выполнять простейшие отделочные швы;

- набирать петли;

- подготавливать выкройку к раскрою (с помощью учителя);

- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной, накладной, вподгибку с открытым и закрытым срезами, подготавливать ткань к раскрою (с помощью учителя), выполнять влажно-тепловую обработку изделий (фартука, прихватки);
- ремонтировать одежду (пришивать вешалку, пуговицы, заплатку).

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса, усваивающих программный материал на базовом уровне:

Учащиеся к концу 7 класса должны знать (называть и определять):

- признаки созревания лука, сроки уборки, способы хранения репчатого лука и лука-севка, закладку на хранение;
- сроки уборки корнеплодов, правила подкормки корнеплодов, учёт урожая, правила обрезки ботвы, сортировку и хранение корнеплодов;
- виды удобрений, правила внесения минеральных удобрений в почву, обработку почвы, сроки и посевы подзимних культур;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;
- источники и пути проникновения болезнетворных бактерий и микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса и мясных продуктов, санитарные условия первичной обработки мяса, правила оттаивания мороженого мяса;
- способы первичной обработки мяса, правила варки мяса, способы жарки мяса, способы определения готовности блюд;
- посуду и инвентарь для приготовления мясных блюд;
- составление меню на день, учитывая разнообразие пищи и калорийность продуктов;
- сервировку стола к обеду;
- классификацию первых блюд и их значение в питании человека;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, методы определения качества ягод и фруктов;
- правила поведения за столом, в гостях;
- технологию приготовления варенья, способы определения его готовности;
- виды теста, определение доброкачественности муки, масла, яиц, дрожжей;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, зависимость свойства тканей от вида переплетений;
- виды поясной группы одежды и бельевых изделий, требования к одежде, условные обозначения мерок для построения чертежа, особенности и способы моделирования:
- технологию выполнения швов: стачных (двойного, запошивочного) и краевого окантовочного с закрытым срезом;
- мерки и расчёт построения чертежа поясного изделия;
- изготовление схем и шаблонов в лоскутном шитье;
- технологию выполнения изделий, обработку деталей и узлов поясного изделия;
- обработку оборок, технологию последовательности раскроя изделий;
- правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия;
- возможности применения техники вязания, вышивания,
- о личной гигиене и уходе за одеждой и обувью.

Учащиеся к концу 7 класса должны уметь:

- убирать овощи на пришкольном участке, сортировать и взвешивать урожай собранных культур, делать посев и посадки овощных культур;
- поливать, пропалывать и подкармливать растения овощей и рассады;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса, определять готовность блюд;
- приготовить тесто;

- проводить первичную обработку продуктов;
- варить варенье, определять готовность варенья;
- выращивать комнатные растения;
- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерской;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей;
- читать и строить чертежи, снимать и записывать мерки;
- выполнять машинные швы, обрабатывать застёжку тесьмой-молнией;
- проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- ухаживать за волосами, определять тип волос;
- ухаживать за одеждой и обувью.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса, усваивающих программный материал на минимально допустимом уровне:

Учащиеся к концу 7 класса должны знать (называть и определять):

- признаки созревания лука (с помощью учителя), сроки уборки (с помощью учителя), способы хранения репчатого лука и лука-севка, закладку на хранение (с помощью учителя);
- сроки уборки корнеплодов (с помощью учителя), правила подкормки корнеплодов;
- виды удобрений, правила внесения минеральных удобрений в почву (с помощью учителя), обработку почвы (с помощью учителя);
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;
- источники и пути проникновения болезнетворных бактерий и микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций (беседы индивидуально);
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, правила оттаивания мороженого мяса;
- способы первичной обработки мяса, правила варки мяса, способы жарки мяса, способы определения готовности блюд (с помощью учителя);
- посуду и инвентарь для приготовления мясных блюд (индивидуальная работа);
- составление меню на день (с помощью учителя);
- сервировку стола к обеду (с помощью учителя);
- классификацию первых блюд и их значение в питании человека;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, методы определения качества ягод и фруктов (с помощью учителя);
- правила поведения за столом, в гостях;
- технологию приготовления варенья, способы определения его готовности;
- виды теста, определение доброкачественности муки, масла, яиц, дрожжей (с помощью учителя);
- виды поясной группы одежды, требования к одежде, условные обозначения мерок;
- технологию выполнения швов: стачных (двойного, запошивочного) и краевого окантовочного с закрытым срезом;
- мерки для поясного изделия;
- схемы и шаблоны в лоскутном шитье;
- технологию выполнения изделий, обработку деталей и узлов поясного изделия;
- обработку оборок, технологию последовательности раскроя изделий (с помощью учителя);
- правила подготовки и проведения примерки (с помощью учителя), выявление и исправление дефектов изделия (с помощью учителя), требования к качеству готового изделия;
- возможности применения техники вязания, вышивания,
- о личной гигиене и уходе за одеждой и обувью.

Учащиеся к концу 7 класса должны уметь:

- убирать овощи на пришкольном участке, сортировать и взвешивать урожай собранных культур (с помощью учителя), делать посев и посадки овощных культур (с помощью учителя и наблюдение за посевом и посадкой);
- поливать, пропалывать растения овощей;
- оттаивать мороженое мясо, определять готовность блюд (с помощью учителя);

- приготовить тесто (с помощью учителя);
- проводить первичную обработку продуктов (с помощью учителя);
- ухаживать за комнатными растениями (наблюдение);
- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерской;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины,
- выполнять машинные швы, обрабатывать застёжку тесьмой-молнией (наблюдение);
- ухаживать за волосами;
- ухаживать за одеждой и обувью.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса, усваивающих программный материал на базовом уровне:

Учащиеся к концу 8 класса должны знать (называть и определять):

По технологии:

- правила безопасной работы с ручным инвентарем при с/х работах, весеннюю и осеннюю обработку почвы, характеристики основных овощных культур, уборку, учет и взвешивание урожая;
- размещение растений на участке и севооборот;
- условия хранения овощей и картофеля, сроки посадки растений;
- о роли комнатных растений в интерьере квартиры, класса, перевалку и посадку цветов;
- о гигиене питания, калорийности пищи, о составлении меню на день, биологическое значение пищи, классификации первых блюд, виды теста;
- о соблюдении этикета, об искусстве делать подарки;
- правила безопасной работы в швейной мастерской, соблюдение санитарно гигиенических требований;
- детали швейных машин и их устройство;
- мерки расчет и построение чертежа легкого платья обработку деталей и узлов контрольного изделия;
- выполнение всех машинных швов;
- об уходе за одеждой и обувью;
- гигиену жилища; уход за комнатными растениями;
- разработку и выполнение творческого проекта;

По физике:

- основные физические термины;
- основные физические величины, единицы их измерения в системе СИ;
- элементарное представление о строении вещества, различии в молекулярном состоянии твердых тел, жидкостей и газов;
- простые механизмы.

Учащиеся к концу 8 класса должны уметь:

По технологии:

- убирать урожай в поле и на грядках, садить и пересаживать рассаду растений, сортировать, затаривать, взвешивать собранный урожай, сеять, высаживать растения;
- составлять меню, учитывая калорийность пищи;
- эстетически оформлять сервировку стола;
- готовить первые, вторые и третьи блюда, делать выпечку;
- сделать любую отделку на легком платье, обработать накладные карманы, переносить нагрудную вытачку (моделировать);
- рассчитать себестоимость изделия;
- составлять план пошива изделий;
- рассчитывать расход ткани;
- выполнять любой машинный шов, регулировать неполадки в работе швейной машины;
- разработать и оформить творческий проект;
- выполнить изделия легкого платья, из лоскута, вязать и вышивать;
- ухаживать за одеждой, обувью, жилищем, комнатными растениями.

По физике:

- применять формулы для расчета скорости, пути и времени движения;
- определять по показаниям приборов температуру воздуха и воды;
- применять рычаг в быту и на производстве.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса, усваивающих программный материал на минимально допустимом уровне:

Учащиеся к концу 8 класса должны знать:

По технологии:

- правила безопасной работы с ручным инвентарем при с/х работах, весеннюю и осеннюю обработку почвы, характеристики основных овощных культур (с помощью учителя), уборку, учет и взвешивание урожая (с помощью учителя);
- условия хранения овощей и картофеля, сроки посадки растений (с помощью учителя);
- о роли комнатных растений в интерьере квартиры, класса, перевалку и посадку цветов (с помощью учителя);
- о гигиене питания, о составлении меню на день (с помощью учителя), биологическое значение пищи (по таблице), классификации первых блюд (по таблице), виды теста;
- о соблюдении этикета, об искусстве делать подарки;
- правила безопасной работы в швейной мастерской, соблюдение санитарно гигиенических требований;
- детали швейных машин и их устройство (по таблице);
- мерки для легкого платья, обработку деталей и узлов изделия;
- выполнение всех машинных швов (с помощью учителя);
- об уходе за одеждой и обувью;
- гигиену жилища; уход за комнатными растениями (с помощью учителя);

По физике:

- основные физические термины;
- основные физические величины;
- элементарное представление о строении вещества, различии в молекулярном состоянии твердых тел, жидкостей и газов;
- простые механизмы.

Учащиеся к концу 8 класса должны уметь:

По технологии:

- убирать урожай на грядках, садить и пересаживать рассаду растений (с помощью учителя), затаривать собранный урожай, сеять, высаживать растения (с помощью учителя);
- готовить первые, вторые и третьи блюда, делать выпечку (с помощью учителя);
- сделать простую отделку на легком платье, обработать накладные карманы (с помощью учителя);
- выполнять несложные машинные швы;
- ухаживать за одеждой, обувью, жилищем, комнатными растениями.

По физике:

- определять по показаниям приборов температуру воздуха и воды;
- применять рычаг в быту и на производстве.

Требования к уровню подготовки учащихся 9 класса, усваивающих программный материал на базовом уровне:

Учащиеся к концу 9 класса должны знать (называть и определять):

По технологии:

- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека;
- назначения и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, желе, муссов;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия;
- правила пользования средствами косметики;
- знать основы трудового законодательства.

По физике:

- что изучает физика;
- методы изучения природы (наблюдение, опыт);
- группы физических явлений, их признаки;
- виды механического движения, деформации, виды сил;
- основные физические величины и единицы их измерения;
- алгоритм нахождения цены деления измерительного прибора;
- свойства тел (форма, объём);
- три состояния вещества, свойства газов, жидкостей и твёрдых тел;
- буквенное обозначение пути, времени, скорости движения, силы;
- формулы для расчёта скорости, пути и времени движения тел;
- единицы измерения пути, времени, скорости движения тел, силы, массы тел;
- явление инерции;
- прибор для измерения силы, массы тел;
- способы уменьшения и увеличения силы трения.

Учащиеся к концу 9 класса должны уметь:

По технологии:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, готовить блюда из мяса, определять готовность блюд;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, желе, муссы;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- выполнять машинные швы;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком с симметричными и асимметричными полосами, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины.

По физике:

- приводить примеры физических явлений, механического движения тел, различных видов сил;
- в элементарных примерах различать физические явления, отличать опыты от наблюдений;
- определять цену деления измерительных приборов, используя алгоритм и помощь учителя;
- называть физические тела и вещества, из которых они состоят;
- отличать физическое тело от вещества;
- сравнивать у различных тел форму и объём;

- приводить примеры тел, которые имеют одинаковую форму, но разный объём; одинаковый объём, но разную форму;
- определять состояние вещества;
- приводить примеры веществ, которые обычно находятся в газообразном, твёрдом или жидком состоянии;
- определять относительно каких тел тело движется или сохраняет состояние покоя;
- изображать несложные траектории движения тел;
- сравнивать величины путей, пройденных телами, скорости движения тел;
- обозначать буквами путь, время, скорость, силу;
- решать задачи на расчёт скорости, пройденного пути и времени движения тел;
- пользоваться формулами;
- определять массу тела с помощью рычажных весов, величину силы с помощью динамометра;
- распознавать вид деформации, виды сил по природе.

Требования к уровню подготовки учащихся 9 класса, усваивающих программный материал на минимально допустимом уровне:

Учащиеся к концу 9 класса должны знать (называть и определять):

По технологии:

- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях (с помощью учителя);
- виды мясного сырья, способы определения качества мяса (с помощью учителя), сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека;
- назначения и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре (по технологической карте),
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста (помощью учителя);
- сервировку стола (по технологической карте); правила поведения в гостях, за столом;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для изделия;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, требования к качеству готового изделия (помощью учителя);
- знать основы трудового законодательства (с помощью учителя).

По физике:

- что изучает физика;
- методы изучения природы (наблюдение);
- группы физических явлений, их признаки;
- виды механического движения;
- основные физические величины и единицы их измерения;
- алгоритм нахождения цены деления измерительного прибора;
- свойства тел (форма, объём);
- три состояния вещества, свойства газов, жидкостей и твёрдых тел;
- единицы измерения пути, времени, скорости движения тел, силы, массы тел;
- прибор для измерения силы, массы тел;

Учащиеся к концу 9 класса должны уметь:

По технологии:

- оказывать первую помощь при ожогах (наблюдение);
- оттаивать мороженое мясо (наблюдение), готовить блюда из мяса (с помощью учителя);
- приготавливать пресное тесто (с помощью учителя);
- проводить первичную обработку фруктов и ягод;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- выполнять машинные швы (с помощью учителя);
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком (с помощью учителя);

-выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины.

По физике:

- в элементарных примерах различать физические явления, наблюдать за опытами;
- определять цену деления измерительных приборов (с помощью учителя),
- называть физические тела и вещества, из которых они состоят;
- сравнивать у различных тел форму и объём (с помощью учителя);
- приводить примеры тел, которые имеют одинаковую форму, но разный объём; одинаковый объём, но разную форму (с помощью учителя);
- наблюдать за веществами, которые обычно находятся в газообразном, твёрдом или жидком состоянии;
- определять относительно каких тел тело движется или сохраняет состояние покоя (с помощью учителя).

II. Содержание учебного предмета **5 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ**

1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Правила техники безопасности при с/х работах. Задачи на предыдущую четверть. Краткое содержание работ на пришкольном участке. Охрана труда. Спецодежда.

Овощеводство Вологодской области (беседа). Цветоводство.

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи, цветы.

Теоретические сведения: *осенние работы на пришкольном участке, сроки уборки овощных культур, сроки созревания картофеля, сортировка овощей, сроки уборки и хранение лука, значение обработки почвы, виды удобрений, зелёные овощи, сроки и требования уборки корнеплодов.*

Практические работы: *сбор семян однолетних цветущих растений, подготовка почвы для посадки цветов, сбор клубней картофеля, сбор послеуборочных остатков растений, сортировка овощей (лука, картофеля, моркови, свёклы), учёт урожая, обработка почвы, уборка корнеплодов.*

2 Раздел. Кулинария.

Вводное занятие.

План работы раздела по кулинарии. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: кухня, кухонная посуда и уход за ней, физиология питания человека, рациональное питание, роль овощей, первичная обработка овощей, блюда из свежих овощей, блюда из варёных овощей, блюда из яиц, горячие напитки, бутерброды, культура поведения за столом.

Практические работы: выполнение эскиза кухни; мытьё посуды; составление меню к завтраку; нарезка овощей; приготовление: овощного салата, блюда из яиц, витаминного чая, открытых бутербродов; сервировка стола к завтраку; разработка интерьера кухни.

Лабораторные работы:

1. «Определение доброкачественности овощей по внешнему виду».

2. «Определение доброкачественности яиц».

Экскурсия. В школьную столовую.

II ЧЕТВЕРТЬ

3 Раздел. Технология обработки ткани.

Вводное занятие.

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии.

Теоретические сведения: ручные стежки и строчки, построение чертежей, хлопчатобумажные ткани и их свойства, электрический утюг, подготовка ткани к раскрою, терминология, требования, сведения о швейных машинах, устройство и работа швейной машины с

ручным приводом, виды машинных швов, уход за швейной машиной, технология изготовления прихватки.

Практические работы: знакомство с инструментами и приспособлениями при выполнении ручных работ; выполнение ручных стежков и строчек; выполнение макета полотняного переплетения из бумажных полосок; выполнение утюжительных работ; определение сторон ткани; знакомство с бытовой швейной машиной и её составными частями; намотка нитки на шпульку; установка иглы; изготовление петелек, изготовление прихватки.

Лабораторная работа: «Изучение волокон хлопка».

III ЧЕТВЕРТЬ

Вводное занятие. План работы на четверть. Правила безопасной работы.

Объект работы: фартук.

Теоретические сведения: фартук для девочки, описание модели, мерки, снятие мерок с фигуры, записи и обозначения и мерок, конструирование фартука, масштаб, моделирование фартука, виды отделки, изготовление выкроек, подготовка ткани к раскрою, дефекты ткани, раскладка выкройки на ткани, детали кроя фартука, накладные карманы, части фартука, срезы фартука, пояс, готовое изделие.

Практические работы: описание модели фартука, снятие мерок с фигуры, построение чертежа фартука на поясе, изменение фасона фартука, изготовление выкройки фартука, декатировка ткани, раскрой фартука, подготовка деталей кроя к счётыванию, обработка накладного кармана, соединение накладного кармана с нижней частью фартука, обработка срезов фартука, обработка пояса, соединение пояса с нижней частью фартука, окончательная отделка фартука, чистка, утюжка.

4 Раздел. Художественная обработка ткани.

Объект работы: панно, грелка.

Беседа Вологодские промыслы. Просмотр фильма.

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия; выполнение схем или изготовление шаблонов; выбор лоскутков ткани на изделие; определение прочности окраски тканей; намеловка и раскрой деталей выбранного изделия; сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку; соединение деталей верха, прокладки и подкладки; изготовление отделочных деталей (обтачек, оборок); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка лоскутного изделия.

Лабораторная работа: «Определение прочности окраски ткани».

5 Раздел. Уход за одеждой.

Теоретические сведения: ремонт одежды и белья, мелкий ремонт одежды.

Практические работы: изготовление петельки, пришивание пуговиц, пришивание заплат.

6 Раздел. Личная гигиена.

Теоретические сведения: гигиена девочки; индивидуальный уход за кожей; уход за кожей рук; уход за волосами.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты по уходу за волосами, причёска для себя и подруги, определение овала лица.

7 Раздел. Интерьер дома.

Теоретические сведения: интерьер кухни.

Практические работы: выполнение эскиза кухни.

IV ЧЕТВЕРТЬ

Раздел. Художественная обработка материалов.

Вводное занятие.

Объект работы: вышивка. *Вологодская вышивка (беседа). Фильм.*

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты и приспособления; ручное вышивание, способы закрепления рабочей нити на ткани, основные украшающие швы, перевод рисунка, способы обработки края вышитого изделия.

Практические работы: подготовка ткани и ниток к вышиванию; выполнение образцов основных украшающих швов; выбор рисунка, перевод рисунка. Выполнение вышивки; оформление края вышитого изделия.

Объект работы: вязание.

Теоретические сведения: из истории вязания; нитки и инструменты; лицевые и изнаночные петли, схемы вязания, закрытие петель.

Практические работы: набор петель; вывязывание лицевых петель двумя способами; вывязывание изнаночных петель двумя способами; вывязывание полосы, закрытие петель.

Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Весенние работы на пришкольном участке. Правила техники безопасности при с/х работах. Спецодежда.

Объект работы: цветочные растения и овощи.

Теоретические сведения: правила рыхления зимующих многолетников; способы ухода за всходами цветочных растений; весенняя обработка почвы; условия необходимые для получения хорошего урожая; уход за всходами чеснока;

сроки посадки лука; сроки и способы посевов овощей; наблюдение за всходами овощных культур.

Практические работы: рыхление почвы; удаление сорняков; посадка лука; посев семян моркови; посадка столовой свёклы; полив и уход за растениями.

6 КЛАСС. I ЧЕТВЕРТЬ

1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Правила техники безопасности при с/х работах. Задачи на предыдущую четверть. Краткое содержание работ на пришкольном участке. Охрана и труд. Спецодежда.

Беседа: «Сельскохозяйственный труд в жизни вологжан» Просмотр фильма.

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи.

Теоретические сведения: осенние работы на пришкольном участке, сроки уборки овощных культур, сроки созревания картофеля, болезни и признаки поражения картофеля, сортировка овощей, сроки уборки и хранения лука, значение обработки почвы, виды удобрений, сроки и требования уборки корнеплодов.

Практические работы: сбор семян однолетних цветущих растений, подготовка почвы для посадки цветов, сбор клубней картофеля, сбор послеуборочных остатков растений, сортировка клубней и луковиц, учёт урожая, обработка почвы, уборка корнеплодов.

Экскурсия. На выставку «Урожай года 2016» - просмотр и обсуждение экспонатов выставки.

2 Раздел. Кулинария.

Вводное занятие.

План работы раздела в 1 четверти. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: кухня, кухонная утварь и уход за ней, физиология питания человека, рациональное питание, первичная обработка рыбы, тепловая обработка рыбы, блюда из рыбы, блюда из яиц, (*Шекснинская птицефабрика - беседа*), горячие напитки, бутерброды, культура поведения за столом.

Практические работы: выполнение эскиза кухни; мытьё посуды; составление меню к ужину; нарезка продуктов; приготовление: овощного салата, блюда из яиц, блюда из рыбы; витаминного чая; закрытых бутербродов; сервировка стола к ужину.

Лабораторная работа: «Определение доброкачественности рыбы».

II ЧЕТВЕРТЬ

3 Раздел. Технология обработки ткани.

Вводное занятие.

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии. Профессия швеи-мотористки. Задачи обучения и план работы на четверть.

Теоретические сведения: сведения о швейных изделиях; отделочные материалы;

свойства натуральных тканей;

бытовая швейная машина «Чайка» с электроприводом; механизмы регулировки швейной машины «Чайка»; устройство и установка иглы; шпульный колпачок; машинные швы; грелка-матрёшка на чайник; выкройки для грелки; ткань и отделка для изготовления грелки; подкладка и прокладка для грелки; соединение деталей; изготовление отделочных деталей; сборка на основу; оборка для грелки; окончательная отделка грелки.

Практические работы: изучение правил техники безопасности; изучение требований к выполнению влажно-тепловых работ; определение на ткани сторон, долевой нити, направления рисунка; декатировка ткани;

знакомство со швейной машиной «Чайка»; регулировка натяжения верхней и нижней; подбор и установка машинной иглы; устранение неполадок в работе швейной машины; изготовление машинных швов;

построение чертежа грелки на чайник; изготовление выкройки; подбор ткани и отделки для изготовления грелки; раскрой деталей грелки из ткани; сборка деталей грелки на основу; притачивание деталей грелки к основе; выкраивание деталей прокладки и подкладки для грелки; отстрачивание деталей подкладки и прокладки; изготовление оборки и отделочных деталей; притачивание оборки, тесьмы, кружева; обработка нижнего края грелки.

III ЧЕТВЕРТЬ

Вводное занятие.

План работы на четверть, Правила безопасной работы.

Объект работы: ночная сорочка

Теоретические сведения: изготовление плечевых изделий: ассортимент, группы, требования;

мерки, манекен, расположение основных линий и точек человеческой фигуры; записи и обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, прибавки;

конструирование ночной сорочки, масштаб;

изготовление выкройки;

расчёт количества ткани на изделие при различной ширине ткани; подготовка ткани к раскрою, дефекты ткани;

раскладка выкроек на ткани, раскрой сорочки, детали кроя ночной сорочки, подготовка деталей кроя к обработке;

изготовление ночной сорочки;

лоскутное шитьё: история возникновения, подготовка ткани, составление эскиза, технология соединения деталей между собой, краткая характеристика операций, обработка краёв деталей изделий.

Практические работы: определение телосложения, роста, размера; снятие мерок с фигуры, знакомство с названием мерок, обозначением, способом измерения;

расчёт и построение чертежа ночной сорочки, изготовление выкройки, подготовка выкройки к раскрою;

моделирование: изменение формы выреза горловины, изменение фасона выкройки по модели;

раскрой ночной сорочки из ткани, перенос меловых линий, определение середины детали;

изготовление сорочки: стачивание плечевых швов, изготовление обточки для обработки горловины, обработка горловины, обработка боковых швов, обработка нижнего среза рукавов, обработка нижнего среза изделия, утюжка готового изделия.

4 Раздел. Художественная обработка ткани.

Объект работы: панно. *Беседа: «Художественные Вологодские промыслы». Просмотр фильма.*

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия; выполнение схем или изготовление шаблонов;

выбор лоскутков ткани на изделие; определение прочности окраски тканей; намеловка и раскрой деталей выбранного изделия;

сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку; соединение деталей верха, прокладки и подкладки; изготовление отделочных деталей (обтачек, оборок и т.д.); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

5 Раздел. Личная гигиена.

Теоретические сведения: гигиена девочки; индивидуальный уход за кожей; уход за кожей рук; уход за волосами.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты по уходу за волосами, причёска для себя и подруги, определение овала лица.

6 Раздел. Интерьер дома.

Теоретические сведения: интерьер кухни.

Практические работы: выполнение рисунка кухни.

IV ЧЕТВЕРТЬ

Раздел. Художественная обработка материалов.

Вводное занятие.

Объект работы: вышивка. *Вологодская вышивка (беседа).*

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты и приспособления; ручное вышивание, способы закрепления рабочей нити на ткани, основные украшающие швы, перевод рисунка, способы обработки края вышитого изделия.

Практические работы: подготовка ткани и ниток к вышиванию; выполнение образцов основных украшающих швов; выбор рисунка, перевод рисунка, выполнение рисунка вышивки; оформление края вышивки; окончательная отделка вышитого изделия.

Объект работы: вязание.

Теоретические сведения: из истории вязания; нитки и инструменты; лицевые и изнаночные петли; схемы вязания; вязание прихватки лицевыми петлями; закрытие петель.

Практические работы: набор петель; вывязывание лицевых петель двумя способами; вывязывание изнаночных петель двумя способами; вывязывание полотна прихватки; обработка края прихватки крючком.

Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Весенние работы на пришкольном участке. Правила техники безопасности при с/х работах. Спецодежда.

Объект работы: овощи и цветочные растения.

Теоретические сведения: правила рыхления зимующих многолетников; способы ухода за всходами цветочных растений; весенняя обработка почвы; условия необходимые для получения хорошего урожая; уход за всходами чеснока; сроки посадки лука; сроки и способы посевов овощей; закладка опытов; наблюдения за всходами овощных культур.

Практические работы: рыхление почвы; удаление сорняков; посадка лука; посев семян моркови; посадка столовой свёклы; проведение опытов с картофелем (пророщенный, разрезной, глазками, непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка растений.

7 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ

1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти. Охрана труда. Спецодежда.

Беседа: «Профессии с/х труда». Просмотр фильма.

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи, цветы.

Теоретические сведения: сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения; особенности осенней обработки почвы; осенние работы на пришкольном участке; сельскохозяйственные растения; значение своевременной уборки урожая; требования к уборке и хранению корнеплодов; сроки посадки чеснока; предупреждение болезней овощей при хранении.

Практические работы: сбор семян цветущих растений; подготовка инвентаря, тары, стеллажей;

сушка лука, чеснока; сортировка и взвешивание урожая;
сбор клубней картофеля; сушка и сортировка клубней картофеля;
подготовка стеллажей в овощехранилище;
уборка растительных остатков и закладка их в компостную кучу;
посадка тюльпанов;
подкопка, обрезка, просушка и закладка на хранение корнеплодов свеклы и моркови; обнаружение и удаление больных корнеплодов;
обработка почвы,
уборка клубней георгин; посадка зубчиков;
перевалка и пересадка комнатных цветов.

Экскурсия: По участку. На выставку: «Урожай 2016 года».

2 Раздел. Кулинария.

Вводное занятие.

План работы на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: физиология питания; витамины; первичная обработка овощей; блюда из свежих и вареных овощей; виды тепловой обработки овощей; блюда из яиц; заготовка продуктов; правила этикета; пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; способы тепловой обработки рыбы; блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий; блюда из круп, технология приготовления каш; рациональное питание; горячие напитки и бутерброды; фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов; питательная ценность муки, мука и мучные изделия, виды теста, изделия из муки.

Практические работы: приготовление посуды и кухонной утвари; нарезка овощей; приготовление салата из свежих овощей и винегрета из вареных овощей; приготовление солений из овощей; приготовление рыбного салата; приготовление отварной или жареной рыбы; приготовление макарон с сыром; приготовление каши; приготовление сложных бутербродов и заварка чая; приготовление киселя, компота или напитка; варка варения; приготовление жидкого теста; выпечка блинов, вафель.

Лабораторные работы: «Определение доброкачественности овощей».

«Определение доброкачественности яиц».

«Определение доброкачественности рыбы».

II ЧЕТВЕРТЬ

3 Раздел. Технология обработки ткани.

Вводное занятие.

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии.

Машиноведение.

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: профессии швейного производства; знакомство с универсальными и специальными швейными машинами; уход за швейными машинами; неполадки в работе швейных машин.

Практические работы: подготовка швейных машин к работе; заправка верхней и нижней нитей; выполнение зигзагообразной строчки на швейной машине «Чайка»; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе швейной машины.

Экскурсия. В пошивочный цех. Знакомство со швейными производственными машинами, знакомство с профессиями.

План работы на четверть. Бережное отношение к инструментам и оборудованию в школьной швейной мастерской. Правила безопасной работы и санитарии в швейной школьной мастерской. Спецодежда.

Теоретические сведения: краткие сведения об универсальных и специальных швейных машинах, неполадки в работе швейной машины и их устранения, машинные швы и их классификация; краевые машинные швы.

Практические работы: заправка верхней и нижней нитки, чистка и смазка швейной машины, подготовка швейной машины к работе, изготовление образцов соединительных (двойного, настрочного, запошивочного) и краевых (вподгибку, окантовочного, обтачного) машинных швов.

Материаловедение.

Теоретические сведения: ткани из химических волокон и их свойства.

Лабораторная работа: определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной.

Изготовление поясных изделий.

Объект работы: юбка.

Теоретические сведения: построение чертежа прямой юбки, моделирование и конструирование чертежа прямой юбки, изготовление выкройки на свой размер, расход ткани на юбку, подготовка ткани к раскрою, раскладка деталей выкройки на ткани, раскрой и припуски на швы, подготовка деталей кроя к обработке; подготовка к первой примерке, проведение первой примерки на фигуре, способы устранения дефектов; требования к качеству обработки деталей при выполнении машинных и утюжительных работ, обработка среднего и боковых швов юбки, обработка срезов припуска швов, застёжки в поясном изделии, обработка притачного пояса и соединение его с верхним срезом юбки, петля на поясе, способы обработки низа юбки.

Практические работы: снятие мерок с фигуры и их запись; расчёт и построение чертежа юбки; выполнение моделирования юбки; зарисовка модели; изготовление выкройки юбки; декатировка ткани, раскрой юбки, перевод меловых линий, смётывание деталей, обработка вытачек, стачивание швов, обработка застёжки, изготовление пояса, изготовление петли на поясе, обработка низа юбки.

III ЧЕТВЕРТЬ

Вводное занятие.

План работы на четверть. Правила безопасной работы

Объект работы: юбка.

Теоретические сведения: техника выполнения машинных швов (обтачного, окантовочного); творческий проект «Юбка»; работа над проектом; защита проекта; конические юбки, чертёж; клиньевые юбки; оборки в изделиях; изготовление оборки и соединение её с основной деталью; складки; машинные швы.

Практические работы: изготовление образцов машинных швов (обтачного, окантовочного); оформление альбомных листов проекта; расчёт и выполнение чертежа конической, клиньевой юбки; расчёт длины ткани на оборки, раскрой, обработка отлетного края оборки, втачивание оборки между двумя деталями, настрачивание на деталь.

Творческий проект «Юбка» (творческая работа учащихся).

Теоретические сведения: выявление основных параметров и ограничений; разработка идей и вариантов; выбор ткани, инструментов, приспособлений и оборудования; последовательность изготовления изделия; экономическое обоснование; разработка рекламного проекта; самооценка.

4 Раздел. Художественная обработка ткани.

Объект работы: панно, подушки, грелки. *Художественные промыслы Вологодчины (беседа), фильм.*

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей;

многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия; выполнение схемы или изготовление шаблона; выбор лоскутков ткани на изделие; определение прочности окраски тканей; намеловка и раскрой деталей выбранного изделия; сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку (соединение деталей верха между собой); соединение деталей верха, прокладки, подкладки; изготовление отделочных деталей (руликов, оборок и т.д.) и соединение их с деталями лоскутного изделия); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

5 Раздел. Личная гигиена.

Теоретические сведения: гигиена девушки; индивидуальный уход за кожей лица; уход за волосами и ногтями; как мыть голову, инструменты для ухода за волосами.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты для ухода за волосами; прическа для себя и подруги, определение овала лица; гимнастика для глаз.

6 Раздел. Уход за одеждой и обувью.

Теоретические сведения: способы ухода за одеждой и обувью.

Практические работы: изучение символов ухода за текстильными изделиями; подготовка обуви к хранению (запись).

7 Раздел. Интерьер дома.

Теоретические сведения: понятие о композиции в интерьере; характерные особенности жилища.

Практические работы: зарисовки и описание интерьера кухни.

IV ЧЕТВЕРТЬ

Раздел. Художественная обработка материалов

Вводное занятие.

План работы на четверть. Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка. *Вологодская вышивка (беседа).*

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты, приспособления; основные украшающие швы; счетная вышивка; способы обработки края вышивального изделия.

Практические работы: выбор рисунка; перевод рисунка; выполнение образцов; выполнение счетной вышивки на образце; выполнение изделия (свободный выбор): вышивка цветов, стеблей, листьев; оформление края готовой вышивки; окончательная отделка вышитого изделия, стирка, утюжка.

Объект работы: варежка.

Теоретические сведения: из истории вязания; ручное вязание; правила снятия мерок; техника вязания варежки (манжет, вязание по кругу до основания большого пальца, определение основания большого пальца, определение размера большого пальца, вывязывание варежки до мыска, вывязывание большого пальца, вывязывание мыска варежки).

Практические работы: снятие мерки с руки; вывязывание образца плотности вязки; расчет петель на варежку; набор петель на две спицы; вязание манжета резинкой на четырех спицах (5–6 см); вязка по кругу; примерка варежки на руке; вязка по кругу и вывязывание большого пальца; вывязывание мыска.

Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Краткое содержание работ. Охрана и труд. Спецдежда.

Объект работы: овощи и цветочно-декоративные растения.

Теоретические сведения: способы ухода за всходами и цветочно-декоративными растениями; сведения о луке; условия необходимые для получения хорошего урожая; сроки и способы посевов овощей; наблюдения за всходами овощных культур; борьба с вредителями растений, зелёные овощи, салат, горчица, укроп, петрушка, редис.

Практические работы: подготовка почвы; рыхление почвы; удаление сорняков;

подготовка посадочного материала (луковицы гладиолусов, лук, чеснок); разметка рядков; посев семян; посадка столовой свеклы (семена сухие, замоченные, пророщенные, рассада); посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка.

8 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ

1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти.

Охрана и труд. Спецодежда.

Овощеводство Шекснинского района (беседа).

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи.

Теоретические сведения: сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения; особенности осенней обработки почвы; осенние работы на пришкольном участке; сельскохозяйственные растения; значение своевременной уборки урожая; требования к уборке и хранению корнеплодов; сроки посадки чеснока; предупреждение болезней овощей при хранении.

Практические работы: подготовка инвентаря, тары, стеллажей; сушка лука, чеснока; сортировка и взвешивание урожая; сбор клубней картофеля; уборка растительных остатков и закладка их в компостную кучу; посадка тюльпанов; подкормка, обрезка, просушка и закладка на хранение корнеплодов свеклы и моркови; обнаружение и удаление больных корнеплодов.

Экскурсия. На выставку «Урожай 2016 года». Просмотр и обсуждение экспонатов выставки.

2 Раздел. Кулинария.

Вводное занятие.

План работы на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: физиология питания; витамины; первичная обработка овощей; блюда из свежих и вареных овощей; виды тепловой обработки овощей; блюда из яиц; заготовка продуктов; правила этикета; пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; способы тепловой обработки рыбы; блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий; блюда из круп, технология приготовления каш; рациональное питание; горячие напитки и бутерброды; фрукты и ягоды, первичная обработка фруктов; питательная ценность муки, мука и мучные изделия, виды теста, изделия из муки.

Практические работы: приготовление посуды и кухонной утвари; нарезка овощей; приготовление салата из свежих овощей и винегрета из вареных овощей; приготовление солений из овощей; приготовление рыбного салата; приготовление отварной или жареной рыбы; приготовление макарон с сыром; приготовление каши; приготовление сложных бутербродов и заварка чая; приготовление киселя, компота или напитка; варка варения; приготовление жидкого теста; выпечка блинов, вафель.

Лабораторная работа: «Определение доброкачественности муки органолептическим методом».

3 Физика.

Вводное занятие.

Теоретические сведения: Физика – как наука. Необходимость знания физики для людей различных специальностей. Физика и техника. Что изучает физика. Методы изучения природы. Простейшие измерительные приборы и инструменты: линейка, измерительный цилиндр, динамометр. Шкала прибора: цена деления, предел измерения. Алгоритм нахождения цены деления и предела измерения. Понятие физическое «тело» и «вещество». Свойства тел (размеры, форма, цвет, прозрачность и непрозрачность, упругость, прочность и т. д.). Функциональные свойства тел и использование тел в необычных целях.

Строение вещества. Молекулы. Атомы. Расположение молекул в газах, жидкостях, твердых телах. Диффузия. Взаимодействие и движение частиц вещества. Примеры диффузии в быту (окрашивание белья при стирке, засолка огурцов, заварка чая, распространения запаха и др.) Агрегатные состояния веществ: твердое, жидкое, газообразное.

Метрическая система.

Лабораторные работы: Измерение объема твердого тела. Наблюдение делимости вещества. Наблюдение различных состояний вещества.

II ЧЕТВЕРТЬ

3 Раздел. Технология обработки ткани.

Вводное занятие.

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии. Профессии швейного производства.

Машиноведение.

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: профессии швейного производства; знакомство с универсальными и специальными швейными машинами; уход за швейными машинами; неполадки в работе швейных машин.

Практические работы: подготовка швейных машин к работе; заправка верхней и нижней нитей; выполнение зигзагообразной строчки на швейной машине «Чайка»; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе швейной машины.

Экскурсия. В пошивочный цех. Знакомство со швейными производственными машинами, знакомство с профессиями.

Материаловедение.

Теоретические сведения: ткани из химических волокон и их свойства.

Лабораторная работа: определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нити; сравнение шелковой ткани с хлопчатобумажной и шерстяной.

Построение чертежа основы легкого платья. Элементарное конструирование, моделирование и раскрой.

Объект работы: халат домашний цельнокроеный с двубортным запахом из хлопчатобумажной ткани, цельнокроеный короткий рукав, накладные карманы, отделка из однотонной ткани.

Теоретические сведения: общие сведения: виды, характеристика, требования силуэты; манекен, условные линии фигуры; правила снятия мерок; построение чертежа легкого платья прямого силуэта на типовую фигуру; выкройки основы легкого платья; название деталей; фасон домашнего халата, простейшее моделирование (перенос нагрудной вытачки); правила раскладки выкройки на ткани; расчет расхода ткани на халат; инструкции по проведению примерки; дефекты в изделии и способы их устранения; технология пошива изделия домашнего халата; способы обработки припуска швов; выполнение ручных, машинных, утюжильных работ при изготовлении домашнего халата; обмеловка изделия; раскрой мелких деталей из подрезки кроя и отделочного материала.

Практические работы: определение телосложения, роста, размера; снятие мерок с фигуры; расчет и построение основы чертежа легкого платья, рукава, воротника и манжета; перевод нагрудной вытачки; изменение фасона рукава; подготовка выкройки к раскрою; раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия с припусками на швы; прокладывание копировальных стежков по контуру деталей кроя, по линии талии, низа; подготовка изделия к первой примерке; сметывание деталей; проведение первой примерки и устранение возникших дефектов; стачивание вытачек складок; изготовление накладного кармана и соединение его с полочками; обработка среднего и боковых швов халата; выполнение ручных, машинных и утюжильных работ; обработка припусков срезов швов на краеобметочной машине; обмеловка горловины, проймы, низа рукава изделия; раскрой подборттов, подворотников, оборок, обтачек, поясов и других деталей.

Физика.

Теоретические сведения: Площадь, как и для чего измеряется площадь. Палетка.

Объемы тел. Представление об объеме, как месте, которое тело занимает в пространстве. Единицы объема жидкости и соотношение с основными единицами измерения. Использование в жизни определения объема жидкости. Газы не имеют постоянного объема.

Масса тела. Вес. Единицы массы тела.

Механическое движение. Движение и покой (примеры). Относительность механического движения. Виды движения: поступательное и вращательное (демонстрация видов движений).

Равномерное и неравномерное движение. Путь. Скорость движения. Ускоренное и замедленное движение.

Лабораторные работы: Измерение размеров различных тел. Измерение площади предметов неправильной формы. Измерение объема тел неправильной формы.

III ЧЕТВЕРТЬ

Вводное занятие.

План работы на четверть. Правила безопасной работы

Объект работы: домашний халат.

Теоретические сведения: техника выполнения машинных швов (обтачного, окантовочного); способы обработки поясов, подбортов; виды обработки низа рукава; технология обработки петли одной обтачкой; назначение оборки, правила расчета длины ткани на оборку, правила раскроя оборок, виды обработки отлетного среза оборки; правила проведения второй примерки; способы соединения отлетного края подборта с полочками халата; виды обработки низа домашнего халата.

Практические работы: изготовление образцов машинных швов (обтачного, окантовочного); изготовление поясов;

обработка полочек халата подбортом: накладывание и приметывание подборта на борт полочки лицевой стороной внутрь, обтачивание по полочке от надсечки по длине борта, внизу – по линии подгиба;

изготовление оборки и соединение ее с горловиной (приметывание, притачивание по вырезу горловины); обработка среза горловины отделочным руликом или обтачкой;

проведение второй примерки домашнего халата; уточнение расположения деталей и линий, исправление недостатков после примерки;

обработка низа рукава халата;

соединение отлетного края подборта с полочками халата;

обработка низа изделия одним из способов; окончательная отделка изделия, чистка, утюжка.

Творческий проект «Халат домашний» (творческая работа учащихся).

Теоретические сведения: выявление основных параметров и ограничений; разработка идей и вариантов; выбор ткани, инструментов, приспособлений и оборудования; последовательность изготовления изделия; экономическое обоснование; разработка рекламного проекта; самооценка.

Практические работы: оформление альбомных листов проекта.

4 Раздел. Художественная обработка материалов

Объект работы: панно, подушки, грелки. *Художественные промыслы (экскурсия в музей).*

Теоретические сведения: лоскутная техника; инструменты, материалы, оборудование, рабочее место; подбор ткани по цвету, фактуре, рисунку; шаблоны и схемы для раскроя изделий из лоскута; технология соединения лоскутков между собой и техника сборки деталей; многослойная сборка деталей; способы обработки края лоскутных изделий; отделочные материалы.

Практические работы: зарисовка выбранного изделия;

выполнение схемы или изготовление шаблона;

выбор лоскутков ткани на изделие;

определение прочности окраски тканей;

намеловка и раскрой деталей выбранного изделия;

сборка на основу по чертежу, схеме или рисунку (соединение деталей верха между собой); соединение деталей верха, прокладки, подкладки; изготовление отделочных деталей (обтачек, оборок и т.д.) и соединение их с деталями лоскутного изделия); прокладывание отделочных строчек, чистка, утюжка готового лоскутного изделия.

5 Раздел. Личная гигиена.

Теоретические сведения: гигиена девушки; индивидуальный уход за кожей лица; уход за волосами и ногтями; как мыть голову, инструменты для ухода за волосами; красивые глаза.

Практические работы: запись масок для лица из свежих продуктов; рецепты для ухода за волосами; прическа для себя и подруги, определение овала лица; гимнастика для глаз.

6 Раздел. Уход за одеждой и обувью.

Теоретические сведения: способы ухода за одеждой и обувью.

Практические работы: изучение символов ухода за текстильными изделиями; подготовка обуви к хранению (запись).

7 Раздел. Интерьер дома.

Теоретические сведения: роль комнатных растений в жизни человека; комнатные растения в интерьере; гигиена жилища.

Практические работы: уход за комнатными растениями; перевалка и пересадка цветов; генеральная уборка класса.

8 Физика.

Теоретические сведения: Инерция. Инерция в быту, технике (насаживание молотка на рукоятку, выколачивание пыли, полоскание белья и др.) масса как мера инертности.

Гравитационное взаимодействие. Всемирное тяготение. Сила всемирного тяготения. Сила тяжести. Вес тела. Связь между силой тяжести и массой тела. Сила трения. Измерение силы.

Деформация. Сила упругости.

Простые механизмы Рычаг. Виды механических передач: цепные, зубчатые, ременные.

Давление и сила давления. Давление в природе к технике. Давление твердых тел, жидкостей и газов. Давление в газах, передача давления газами. Атмосферное давление.

Лабораторные работы: Измерение силы с помощью динамометра. Наблюдение возникновения силы упругости при деформации. Вычисление давления тела на опору.

IV ЧЕТВЕРТЬ

1.Раздел. Художественная обработка материалов

Вводное занятие.

План работы на четверть. Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка. *Работы Евдокии Пановой (беседа, экскурсия в музей).*

Теоретические сведения: вышивка – древнейший вид декоративного искусства; материалы, инструменты, приспособления; основные украшающие швы; счетная вышивка; способы обработки края вышивального изделия.

Практические работы: выбор рисунка; перевод рисунка; выполнение образцов; выполнение счетной вышивки на образце; выполнение изделия (свободный выбор); вышивка цветов, стеблей, листьев; оформление края готовой вышивки; окончательная отделка вышитого изделия, стирка, утюжка.

Объект работы: варежка (носок).

Теоретические сведения: из истории вязания; ручное вязание; правила снятия мерок; техника вязания варежки (манжет, вязание по кругу до основания большого пальца, определение основания большого пальца, определение размера большого пальца, вывязывание варежки до мыска, вывязывание большого пальца, вывязывание мыска варежки).

Практические работы: снятие мерки с руки; вывязывание образца плотности вязки; расчет петель на варежку; набор петель на две спицы; вязание манжета резинкой на четырех спицах (5–6 см); вязка по кругу; примерка варежки на руке; вязка по кругу и вывязывание большого пальца; вывязывание мыска.

2.Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Краткое содержание работ. Охрана и труд. Спецдежда.

Объект работы: овощи и цветочно-декоративные растения.

Теоретические сведения: способы ухода за всходами и цветочно-декоративными растениями; сведения о луке; условия необходимые для получения хорошего урожая; сроки и способы посевов овощей; закладка опытов; наблюдения за всходами овощных культур; борьба с вредителями растений.

Практические работы: подготовка почвы; рыхление почвы и удаление сорняков; подготовка посадочного материала (луковицы гладиолусов, лук, чеснок); разметка рядков;

посев семян; посадка столовой свеклы (семена сухие, замоченные, пророщенные, рассада); посадка картофеля (пророщенный, разрезной, глазками; непророщенный); прополка, рыхление, полив, подкормка.

3. Физика.

Теоретические сведения: Давление в жидкостях. Гидравлические механизмы. Передача давления жидкостями (гидравлический тормоз, гидравлический домкрат, гидравлический пресс). Давление на глубине Архимедова сила.

Сообщающиеся сосуды. Воздухоплавание. Типы летательных аппаратов.

Температура как характеристика тел и веществ, различных явлений природы. Измерение температуры. Термометры и правила работы с ними. Процесс теплопередачи, примеры проявления теплопередачи в природе, учета и использования в технике.

Плавление и отвердевание. Испарение и конденсация.

Тепловое расширение жидкостей и газов.

Лабораторные работы: Выяснение условий плавания тел. Наблюдение теплопроводности воды и воздуха.

9 КЛАСС, I ЧЕТВЕРТЬ

1 Раздел. Сельскохозяйственный труд.

Вводное занятие.

Задачи на предстоящую четверть. Краткое содержание работ в первой четверти. Охрана и труд. Спецодежда.

Овощеводство Вологодской области и Шекснинского района (беседа).

Уборка овощных культур.

Объект работы: овощи.

Теоретические сведения: осенние работы на пришкольном участке, сроки уборки овощных культур (лук, чеснок), сроки созревания картофеля, сроки уборки семенников, созревание семян и условия их хранения, цветочно-декоративные растения, требования к хранению и способы хранения столовых корнеплодов, сроки посева подзимних культур, сроки уборки ранних и поздних сортов капусты, условия хранения кочанов, подготовка пришкольного участка к зиме.

Практические работы: сбор, обмолот, очистка и раскладка семян; сбор послеуборочных остатков растений и вынос с участка; сбор клубней картофеля, сортировка и учет; подготовка овощехранилища к зиме; уборка корнеклубней георгинов, клубнелуковиц гладиолусов, обрезка, очистка, раскладка на просушку; подкапывание, обрезка, сушка корнеплодов моркови; посадка чеснока и тюльпанов; уборка кочанов капусты, учет и закладка на хранение.

Экскурсия. На выставку «Урожай 2016 года». Просмотр и обсуждение экспонатов выставки.

2 Раздел. Кулинария.

Вводное занятие.

Задачи на предстоящую четверть. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Предупреждение травматизма. Спецодежда.

Объект работы: продукты питания.

Теоретические сведения: личная гигиена и профилактика заболеваний; минеральные вещества и их влияние на организм человека;

основы рационального питания и группы интенсивности труда; разнообразное питание, меню; биологическое значение пищи; группы овощей; классификация первых блюд; вторые блюда: мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты; содержание витаминов в ягодах и фруктах, сладкие блюда и напитки; холодные блюда и закуски, виды украшений блюд; блюда национальной кухни; мучные изделия; консервирование и маринование овощей, фруктов, ягод; хранение продуктов, бытовые холодильники; правила этикета.

Практические работы: подготовка посуды и кухонной утвари; первичная обработка продуктов, нарезка, переработка; составление меню на день; приготовление салата из капусты; приготовление гарнира из овощей;

приготовление заправочного супа;
приготовление блюд из мяса, рыбы;
приготовление морса; приготовление сложных и закрытых бутербродов; приготовление блюд *национальной кухни* (вареники, сырники); фигурная нарезка овощей; выпечка блинов;
приготовление сиропа, варения.

3. Физика.

Вводное занятие.

Теоретические сведения: Повторение изученного материала. Начальные сведения о строении вещества

Движение и взаимодействие тел. -механическое движение. Движение и покой (примеры). Относительность механического движения. Виды движения: поступательное и вращательное (демонстрация видов движений). Равномерное и неравномерное движение. Ускоренное и замедленное движение

Инерция. Инерция в быту, технике. Сила тяжести, трения, упругости. Гравитационное взаимодействие. Всемирное тяготение. Сила всемирного тяготения. Механические передачи.(зубчатая, ременная, цепная)

Давление твердых тел, жидкостей и газов. - Давление и сила давления. Давление в природе и технике. Увеличение и уменьшение давления. Давление в газах Атмосферное давление

Давление в жидкостях. Гидравлические механизмы. Передача давления жидкостями (гидравлический тормоз, гидравлический домкрат, гидравлический пресс). Давление на глубине Архимедова сила. Сообщающиеся сосуды. Воздухоплавание. Типы летательных аппаратов.

II ЧЕТВЕРТЬ

1. Раздел. Технология обработки ткани.

Вводное занятие.

Правила безопасной работы в швейной школьной мастерской. Спецодежда. Правила санитарии.

Машиноведение.

Объект работы: швейная машина.

Теоретические сведения: швейные профессии; устройство и работа швейной машины с электродвигателем; устройство шпульного колпачка и его заправка в челночное устройство; причины плохого продвижения ткани и их исправление.

Практические работы: установка иглы; заправка нити; отработка навыков шитья на швейной машине «Чайка»; установка шпульного колпачка; выполнение настрочного и двойного швов; чистка и смазка швейной машины; устранение неполадок в работе, связанных с натяжением верхней нити; выполнение запошивочного и окантовочного швов.

Материаловедение.

Теоретические сведения: повторение ответов на экзаменационные вопросы; свойства синтетических волокон, изделия из синтетических тканей.

Лабораторная работа: определение вида ткани; определение синтетических тканей по внешнему виду, на ощупь, по характеру горения нитей.

Моделирование выкройки основы легкого платья прямого силуэта.

Теоретические сведения: основные линии фигуры; использование выкроек основ платья, блузок и юбок для изготовления выкройки отрезного платья; использование выкройки прямого рукава для изготовления выкроек рукава «фонарик» и рукава «крылышко».

Практические работы: разрезание выкройки основы платья по линии талии и по линии бедер; раскладка отрезных изделий на ткани; изменение фасона изделия; раскрой с учетом припусков на швы; прокладывание копировальных стежков.

Объект работы: комплект для кухни (контрольное изделие).

Теоретические сведения: накладные фигурные карманы, правила соединения деталей.

Практические работы: подготовка ткани для раскрой; раскрой комплекта для кухни; обработка края накладного кармана и соединение его с основной деталью фартука; обработка горловины фартука; соединение двух деталей по кокетке; обработка нижнего края фартука; обработка боковых срезов фартука; обработка внешнего края горловины фартука; влажно-тепловая обработка готового изделия; изготовление прихваток: соединение деталей, изготовление

отделочного рулика, изготовление петелек для прихваток, обработка края прихватки, чистка, влажно-тепловая обработка готовых прихваток.

Художественное конструирование и моделирование (рубашки, блузки, куртки).

Теоретические сведения: стиль в одежде и моде; основные виды осанки человека; расчет и запись построения чертежа основы спинки полочки, манжета, втачного рукава, кармана; нанесение на чертеж конструктивных и фасонных линий; выкройки деталей рубашки с втачным рубашечным рукавом; описание модели.

Практические работы: зарисовка основных видов осанки человека; учет особенности фигуры при выборе фасона модели; экспресс построение чертежа основы рубашки с втачным рубашечным рукавом; моделирование и изменение чертежа по модели; раскладка выкройки на ткани (показ учителя).

Объект работы: прихватки.

Теоретические сведения: технология соединения деталей.

Практические работы: раскрой прихваток; изготовление отделочных деталей, петелек, руликов; многослойное соединение; обработка края изделия.

2. Физика.

Теоретические сведения: Звук как источник информации человека об окружающем мире.

Источники звука. Характеристики звука.

Колебания – необходимые условия возникновения звука. Скорость звука в различных средах. Явление отражения звука. Эхо. Использование явления отражения звука в технике. Голос и слух, гортань и ухо.

Тепловые явления. Тепловые явления в природе и их значение в жизни человека, животных и растений. Виды тепловых явлений. Как человек изучает тепловые явления? Основные закономерности тепловых явлений. Тепловое равновесие.

Температура - главная "тепловая" величина. Измерение температуры. Термометр. Термометр из бутылки. Из истории создания термометра.

Нагревание тел. Как можно нагреть тело? (поместить в пламя горелки, пропустить ток, потереть - совершить работу, привести в контакт с более нагретым телом, облучить "тепловыми лучами").

Способы теплопередачи. Теплопроводность. Греет ли шуба? Конвенция.

Излучение. Виды теплопередачи в природе и технике. Солнце и образование ветров. Основные ветры и их преимущественные направления. Бризы. Значение воздушной оболочки Земли. Парниковый эффект. Виды теплопередачи в жизнедеятельности человека, млекопитающих, птиц, рептилий, рыб. Виды теплопередачи в быту.

III ЧЕТВЕРТЬ

1. Вводное занятие.

План работы на четверть.

Объект работы: фартук.

Теоретические сведения: технология соединения деталей.

Практические работы: раскрой фартука; обработка края накладного кармана и соединение его с основной деталью фартука; обработка горловины фартука; соединение двух деталей по кокетке; обработка нижнего края фартука; обработка боковых срезов фартука; обработка внешнего края горловины фартука; влажно-тепловая обработка готового изделия.

Объект работы: ночная пижама.

Теоретические сведения: ассортимент хлопчатобумажных тканей; запись построения основы брюк пижамных прямых, зауженных книзу; выбор модели для своего изделия; выкройки для пижамы; подготовка выкройки и ткани к раскрою; раскладка деталей выкройки пижамы на ткани; дефекты и способы устранения; технология изготовления блузы и брюк пижамных, последовательность выполнения; подборта в изделиях с застежкой; обтачные детали; исправление дефектов после второй примерки; прорезные петли; повторение ответов на экзаменационные вопросы.

Практические работы: выбор и зарисовка моделей ночной пижамы; снятие мерок для построения чертежа брюк; построение брюк пижамных прямых и зауженных книзу; описание и зарисовка выбранной модели; изготовление выкроек брюк и блузы для пижамы; подготовка выкройки и ткани к раскрою; раскладка деталей выкройки на ткани; обмеловка и

раскрой деталей с учетом припусков на швы; перенос меловых линий с одной детали на другую; сметывание деталей брюк и блузы; проведение первой примерки на фигуре; устранение возникших дефектов после первой примерки.

Пошив блузы: стачивание вытачек, изготовление накладного кармана и соединение его с полочками, обработка боковых и среднего швов, обработка срезов припуска швов, раскрой и изготовление подбортов, обработка полочек подбортами, обработка внутреннего среза подборта, раскрой и обработка обтачных деталей (воротника, манжета, хлястика и др.), обработка плечевых швов и срезов припуска, обработка горловины (воротником, оборкой, обтачкой, отделочным руликом), изготовление рукавов и соединение их с проймами, обработка нижнего среза блузки швом вподгибку с закрытым срезом, обработка (разметка и выметывание) петель на правой полочке, пришивание пуговиц, влажно-тепловая обработка готового изделия.

Пошив пижамных брюк: стачивание боковых и шаговых швов, обработка срезов на краеобметочной машине – оверлок, обработка верхнего среза поясом с резинкой, обработка свободного края пояса и верхнего среза, обработка низа, чистка, влажно-тепловая обработка изделия.

Творческий проект «Ночная пижама» (творческая работа учащихся).

Теоретические сведения: выявление основных параметров и ограничений; разработка идей и вариантов; выбор ткани, инструментов, приспособлений и оборудования; последовательность изготовления изделия; экономическое обоснование; разработка рекламного проекта; самооценка.

Практические работы: оформление альбомных листов проекта.

2. Физика.

Теоретические сведения: Особенности явления теплового расширения твердых тел, жидкостей и газов. Линейное расширение. Объемное расширение. Какие тела сильнее изменяют свой объем при нагревании? Как человек использует свойство тел изменять свой объем при нагревании?

Термометр. Термометр из бутылки. Из истории создания термометра.

Особенности теплового расширения тел. Агрегатные превращения (плавление, кристаллизация, парообразование, конденсация). До каких пределов можно нагревать тела? Что такое агрегатные превращения.

Плавление и отвердевание. Температура плавления. Ее зависимость от рода вещества и внешнего давления. Использование плавления человеком в технике и быту. Плавление в природе.

Испарения и конденсация. При какой температуре жидкость испаряется? От чего зависит скорость испарения жидкости? Испарение жидкости в закрытом сосуде?

Когда происходит конденсация? Влажность воздуха. Приборы для измерения влажности воздуха.

Использование явлений испарения и конденсации в технике и в быту (очистка веществ, сушильная машина) Испарение и конденсация в природе. Атмосферные явления: Дождь. Снег. Град. Может ли испаряться твердое тело?

Кипение жидкости. Температура кипения. Ее зависимость от рода жидкости и внешнего давления.

Горение. Энергия, выделяющаяся при сгорании топлива. Топливо. Виды топлива

Тепловые двигатели. Из истории создания тепловых двигателей. Что такое тепловой двигатель?

IV ЧЕТВЕРТЬ

1 Раздел. Художественная обработка материалов.

Вводное занятие.

План работы на четверть. Техника безопасности при работе.

Объект работы: вышивка. *Вологодская вышивка (беседа).*

Теоретические сведения: ручная художественная вышивка; двухсторонняя гладь; владимирский верхошов; способы перевода рисунка на ткань; цвет в рисунке; ткани и нитки для вышивки; способы обработки края вышитого изделия.

Практические работы: выбор рисунка или схемы вышивки;

подготовка ткани (раскрой, стирка, сушка, утюжка) для вышивки;
выполнение пробных образцов;
перевод рисунка вышивки на ткань одним из способов;
подбор ниток для вышивания;
изготовление контрольного экзаменационного изделия;
обработка края вышивки (пришивание кружева, обвязка крючком или прокладывание машинной строчки); окончательная отделка вышитого изделия (стирка, сушка, утюжка).

Объект работы: ручное вязание.

Теоретические сведения: техника выполнения изделия;
плотность вязки;
расчет петель на изделии.

Творческая работа учащихся – изделие, вязанное крючком или спицами (игрушки, прихватки, носки, варежки, салфетки и т.п.).

Практические работы: самостоятельный выбор изделия; изготовление образца; набор петель для изделия; обвязывание изделия спицами или крючком; окончательная отделка; закрепление петель; обработка края вязания; утюжка готового изделия.

Объект работы: изделие из лоскута (подушка, панно, игрушки, комплект для кухни, грелка, подставка, прихватки).

Теоретические сведения: техника выполнения изделия из лоскута; техника сборки деталей верха; многослойная сборка деталей; отделочные детали; повторение ответов на экзаменационные вопросы.

Практические работы: зарисовка и выбор изделия из лоскутков; изготовление схем, выкроек, шаблонов;
отделочных деталей; подбор и подготовка лоскутков к раскрою; намеловка и раскрой деталей изделия из лоскутков; сборка деталей на основу лоскутного изделия (соединение двух, трех, четырех и т.д. деталей между собой); соединение деталей верха, прокладки и подкладки или нижней части; изготовление оборок, обтачек, отделочных руликов и соединение их с изделием; окончательная отделка, чистка, утюжка готового изделия;
работа над проектом;
разбор практических работ экзаменационных билетов (на консультациях).

2. Раздел. Трудовое законодательство.

Теоретические сведения. Кодекс законов о труде. Основные права и обязанности рабочих и служащих. Трудовой договор. Перевод на другую работу. Расторжение трудового договора. Отстранение от работы. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Трудовая дисциплина. Охрана труда. Труд молодежи.

3. Физика.

Теоретические сведения: Световые явления. Свет как источник информации человека об окружающем мире. Источники света: горячие и холодные, естественные и искусственные, тепловые и люминесцентные. Образование тени от преграды. Объяснение солнечных и лунных затмений

Вращение Земли вокруг своей оси. День и ночь. Наклон оси вращения Земли к плоскости орбиты. Смена времен года. Образование тени и полутени. Солнечное и лунное затмение.

Солнце и его значение в жизни человека, растений и животных.

Зеркальное и рассеянное отражение. Зеркала плоские, выпуклые и вогнутые. Использование зеркал. Симметрия и зеркальное отражение. Разные "профессии" плоских зеркал.

Прозрачные и непрозрачные тела. Виден ли свет? Почему мы видим? Можно ли видеть в абсолютной темноте. Как распространяется свет в однородной среде? Закон прямолинейного распространения света. Явление преломления света. Изменение направления светового луча при переходе из одной среды в другую.

Различные типы линз: собирающие и рассеивающие. Фокус линзы. Увеличение линзы. Назначение и использование оптических приборов: фотоаппарата, проекторов, микроскопа, телескопа. Линзы и их применение. Собирающая и рассеивающая линзы. Оптические приборы: фотоаппарат, проекционный аппарат, лупа, телескоп и микроскоп. Парадоксы зрения. Оптические иллюзии. Разложение белого света с помощью призмы. Спектр. Порядок следования цветов в спектре. Радуга. Объяснение цвета тел.

Особенности цветового зрения у человека и животных. Цветовые аномалии.

Красивые атмосферные явления. Глаз - живой физический прибор. Зрение человека и животных. Инфракрасное и ультрафиолетовое излучение. Свойства и применение этих видов излучений. Рентгеновское излучение.

Лабораторные работы: Свет и тень. Получение изображения в плоском зеркале. Наблюдение за преломлением света.

Основные типы учебных занятий:

урок изучения нового учебного материала;
урок закрепления и применения знаний;
урок обобщающего повторения и систематизации знаний;
урок контроля знаний и умений;
нетрадиционные формы уроков: интегрированный, урок-экскурсия, практическое занятие, урок-презентация, урок-проект, заочная экскурсия, урок-беседа, урок-диалог,
работа с учебным и научно-популярным текстом, с дидактическим рисунком или иллюстрациями, с условными обозначениями, таблицами и схемами, с различными моделями;
проведение наблюдений;
выполнение практических и лабораторных работ, мини-исследований;
моделирование объектов и процессов;
уроки с элементами исследования;
урок-зачет.

Основным типом урока является комбинированный.

Виды и формы организации учебного процесса:

коллективная;
фронтальная;
групповая;
индивидуальная работа;
работа в парах.

Виды учебной деятельности

5 класс

1. Сельскохозяйственный труд:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Уборка овощных культур.
Сбор семян.
Осенняя и весенняя обработка почвы.
Уход за цветочными растениями.
Посадка овощных культур.
Проведение опытов и лабораторных работ.
Экскурсия.

2. Кулинария:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Определение доброкачественности продуктов.
Составление меню к завтраку.
Нарезка овощей.
Сервировка стола к завтраку.
Приготовление каш, салатов, компота.
Экскурсия
Просмотр презентаций.

3. Технология обработки ткани:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Отработка машинных швов.
Знакомство с работой швейной машины с ручным приводом.
Изготовление изделия – прихватки из квадратов.
Изготовление изделия – фартука на пояс.
Выполнение проекта «Фартук на пояс».

4. Художественная обработка материалов:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Выполнение простых вышивальных швов.

Вязание лицевых, изнаночных петель, набор и закрытие петель.

5. Личная гигиена:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Работа с раздаточным материалом.

Нахождение материала по заданию учителя.

6. Уход за одеждой и обувью:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности

Нахождение материала по заданию учителя

7. Интерьер дома:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Выполнение рисунков интерьера и посуды.

6 класс.

1. Сельскохозяйственный труд:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Уборка овощных культур.

Сбор семян.

Осенняя и весенняя обработка почвы.

Уход за цветочными растениями.

Посадка овощных культур.

Проведение опытов и лабораторных работ.

Экскурсия.

2. Кулинария:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Определение доброкачественности продуктов.

Составление меню.

Нарезка овощей.

Сервировка стола.

Приготовление пюре, каш, салатов, компота.

Экскурсия

Просмотр презентаций.

3. Технология обработки ткани:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Отработка машинных швов.

Знакомство с работой швейной машины.

Изготовление изделия грелка-матрешка на чайник.

Изготовление изделия ночная сорочка.

Выполнение проекта «Ночная сорочка».

4. Художественная обработка материалов:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Выполнение вышивки.

Вязание прихватки.

5. Личная гигиена:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Работа с раздаточным материалом.

Нахождение материала по заданию учителя.

6. Уход за одеждой и обувью:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности

Нахождение материала по заданию учителя.

7. Интерьер дома:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Составление эскизов кухни.

7 класс.

1. Сельскохозяйственный труд:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Сбор однолетних цветочных культур.

Сбор послеуборочных остатков.

Уборка сорняков и вынос с участка.

Сбор клубней картофеля.

Наблюдение за сушкой клубней картофеля.

Сортировка клубней картофеля.

Подготовка стеллажей в овощехранилище.

Просмотр экспонатов выставки.

Подготовка почвы к посадкам.

Уборка столовых корнеплодов.

Взвешивание и расчёт собранного урожая.

Рыхление почвы, удаление сорняков, сухих частей растений.

Внесение перегноя в почву, перемешивание и выравнивание грядок.

Разметка рядков, посадка овощных культур.

Закладка опытов.

Полив, подкормка, прополка, рыхление, прореживание и наблюдение за растениями

Проведение экскурсии «Урожай года 2016 года».

2. Кулинария:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Мытьё посуды.

Определение доброкачественности продуктов.

Приготовление салатов, отварной (жареной) рыбы, отварных макарон, каш, киселя (компота).

Варка варения.

Составление меню.

Проведение экскурсий.

Просмотр презентаций.

3. Технология обработки ткани:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Определение вида ткани.

Знакомство с производственными машинами и профессиями швейного производства (экскурсия в пошивочный цех).

Чистка и смазка швейных машин.

Подготовка швейных машин к работе.

Регулировка натяжения верхней и нижней ниток (наблюдение).

Выполнение машинных швов.

Снятие и запись мерок для поясного изделия.

Расчёт, запись построения и построение чертежа прямой юбки.

Изготовление выкройки, раскладка деталей выкройки на ткани, раскрой прямой юбки.

Смётывание деталей юбки, проведение примерки, исправление дефектов.

Обработка швов юбки, застёжки, верхнего и нижнего срезов, петельки, пришивка пуговицы,

утюжка готового изделия.

Работа над творческим проектом: «Юбка».

Расчёт и построение чертежей конической юбки одношовной и двухшовной, покроя «солнце», клиневой.

Расчёт длины оборки, раскрой из ткани, обработка отлетного края, соединение с деталью изделия разными способами.

Расчёт и размётка складок на ткани.

Выполнение окантовочного шва с открытым и закрытым срезами.

4. Художественная обработка материалов:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной творческой деятельности.

Изготовление схем, шаблонов, выкроек для изготовления грелки на чайник.

Подбор и подготовка ткани для грелки, раскрой деталей, сборка деталей на основу, изготовление грелки.

Выбор рисунка вышивки, подготовка ткани и ниток, перевод рисунка на ткань, выполнение вышивальных швов.

Наблюдение за выполнением мережки «столбик», «кисточка».

Выполнение вышивки с выдёргиванием нитей.

Определение плотности вязки полотна вывязывания.

Вывязывание образцов резинки, чулочной вязки.

Вязание носка: манжеты, части носка между манжетой и пяткой, высоты пятки, скругления пятки, ступни, мыска.

Просмотр презентаций.

5. Уход за одеждой и обувью:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Запись ухода за текстильными изделиями в зависимости от материала.

Изучение символов ухода за текстильными изделиями.

Пришивание фурнитуры.

Запись подготовки кожаной обуви к хранению.

6. Интерьер дома:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности. Запись характерных особенностей жилища.

Просмотр презентации: «Интерьер жилого дома».

Зарисовка светильников.

7. Личная гигиена:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности. Запись масок для лица из свежих продуктов.

Запись характеристик типов кожи.

Нахождение материала по заданию учителя.

8 класс.

1. Сельскохозяйственный труд:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Обработка почвы лопатой.

Сортировка и обрезка лука и чеснока.

Сбор клубней картофеля.

Наблюдение за созреванием зонтиков укропа.

Сбор семян однолетних растений.

Закладка растительных остатков в компостную кучу.

Уборка столовой свёклы и закладка на хранение.

Уборка моркови и учёт урожая.

Подзимний посев моркови (петрушки).

Уборка корнелуковиц гладиолусов, корнеклубней георгинов.

Посадка тюльпанов.

Наблюдение за корнеплодами при хранении в овощехранилище.

Предупреждение болезней овощей при хранении.

Рыхление почвы, удаление сорняков.
Пересадка многолетников.
Чистка и отбор луковиц гладиолусов.
Подготовка луковиц репки и севка к посадке.
Отбор клубней семенного картофеля.
Весенняя обработка почвы, разметка рядков на грядке, посадка и посевы овощных культур.
Закладка опытов: «Влияние способа посадки на урожай свёклы».
Наблюдение за всходами овощных культур: прополка, рыхление, полив, подкормка растений.
Посадка клубней картофеля – закладка опытов.
Уход за растениями – наблюдение.
Проведение экскурсии на выставку «Урожай года 2016 года».

2. Кулинария:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Нарезка овощей: простая, фигурная.
Приготовление салатов, тушёных овощей, отварной (жареной) рыбы, макарон с сыром, каш, напитка, морса, жидкого теста
Определение доброкачественности продуктов.
Выпечка блинов.
Варка варения.
Просмотр презентаций о здоровом питании, полезных и неполезных продуктах и др.

3. Технология обработки ткани:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Экскурсия.
Выполнение петель на швейной машине.
Уход за швейной машиной, устранение неполадок в работе швейной машины.
Выполнение различных машинных швов.
Изучение сырьевого состава материалов и их свойств.
Снятие мерок с фигуры человека.
Построение основы чертежа легкого платья.
Изготовление выкройки на свой размер и выбранную модель.
Выполнение моделирования по переводу нагрудной вытачки.
Расчет ткани, раскрой изделия домашнего халата.
Сметывание деталей, проведение первой примерки, устранение возникших дефектов.
Изготовление домашнего халата.
Выполнение творческого проекта «Халат домашний».

4. Художественная обработка материалов:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной творческой деятельности.
Выбор изделия из лоскутков ткани.
Построение чертежа изделия, подбор ткани.
Изготовление изделий в технике лоскутное шитье.
Выбор изделия для вышивки.
Изготовление изделия в технике вышивка.
Вязание носка (варежки).

5. Уход за одеждой и обувью:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Изучение символов ухода за изделиями из шелка и шерсти и уход за ними.
Нахождение материала по заданию учителя.

6. Интерьер дома:

Слушание объяснений учителя.
Участие в совместной деятельности.
Уход за комнатными растениями.
Изготовление занавесей на макет окна.

Гигиена жилища.

7. Личная гигиена:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Запись масок для лица, рецептов ухода за волосами.

Гимнастика для отдыха глаз.

Нахождение материала по заданию учителя.

8. Физика:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Изучение физических явлений.

Физические величины и измерения.

Первоначальные сведения о строении вещества.

9 класс.

1. Сельскохозяйственный труд:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Экскурсия.

Сбор, обмолот, очистка, раскладка семян растений.

Осенняя обработка почвы.

Уборка, сортировка, учет, закладка на хранение урожая.

2. Кулинария:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Первичная обработка продуктов.

Приготовление салатов, гарниров, супа.

Приготовление блюд из рыбы, сладких блюд.

Определение доброкачественности продуктов.

Выпечка блинов с начинкой.

Приготовление сиропа, варка варения.

3. Технология обработки ткани:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Экскурсия.

Уход за швейной машиной.

Установка иглы, заправка нити.

Отработка навыков шитья.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Обработка петель.

Изучение свойств синтетических волокон.

Моделирование выкройки на основе прямого рукава.

Изготовление кухонного комплекта (экзаменационная работа).

Знакомство со стилями в одежде и моде.

Экспресс построение чертежа основы блузки.

Изготовление пижамы (экзаменационная работа).

Повторение материала для сдачи экзаменационных билетов.

«Выполнение творческого проекта Пижамы».

4. Художественная обработка материалов:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной творческой деятельности.

Выбор изделия для вышивки.

Изготовление изделия в технике вышивка (экзаменационная работа).

Выбор изделия для вязания крючком или спицами.

Изготовление вязаного изделия (экзаменационная работа).

Выбор изделия из лоскутков ткани.

Изготовление изделия в технике лоскутное шитье (экзаменационная работа).

5. Трудовое законодательство:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Экскурсия.

Изучение трудового кодекса.

Охрана труда.

Трудовая дисциплина.

6. Физика:

Слушание объяснений учителя.

Участие в совместной деятельности.

Давление твердых тел, жидкостей и газов.

Звуковые, тепловые и световые явления.

7. Консультации:

Разбор ответов билетов и выполнения практических заданий.

3. Тематическое планирование

№	РАЗДЕЛЫ	Количество учебных часов				
		5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.	9 кл.
1	Вводное занятие		-5	-5	- 5	- 5
2	Сельскохозяйственный труд Практических работ Экскурсий	48	48	66	74	40
		24	24	32	36	19
		1	1	1	1	1
3	Кулинария Практических работ Лабораторных работ Экскурсии	26	24	32	36	40
		12	11	16	15	19
		2	2	3	3	1
		1	1			
4	Технология обработки тканей Практических работ Лабораторные работы Экскурсии	90	92	88	124	178
		44	53	44	89	97
		1	2	1	2	1
					1	1
5	Художественная обработка материалов Практических работ	28	24	76	59	72
		14	12	38	24	36
6	Личная гигиена Практических работ	4	6	6	6	-
		2	3	3	3	-
7	Уход за одеждой и обувью Практических работ	4	8	2	2	-
		2	4	1	1	-
8	Интерьер дома Практических работ	2	2	2	5	-
		1	1	1	3	-
9	Физика Практических работ Лабораторные работы	-	-	-	34	34
					-	-
					11	6
ИТОГО			204	272	306	340

**Варианты тестовых заданий для проверки знаний обучающихся
7 класс. Итоговое тестирование**

Задание: Выбери верный ответ

1. Регулятор натяжения верхней нити в швейной машине нужен:
 - а) для регулирования длины стежка
 - б) для регулирования натяжения верхней нити
 - в) для регулирования натяжения нижней нити
2. Зигзагообразную строчку в швейной машине настраивают при помощи:
 - а) механизма подъёма лапки
 - б) регулятора натяжения нити
 - в) регулятора зигзагообразной строчки
3. Прядильное производство – это:
 - а) получение ткани путём переплетения нитей
 - б) получение пряжи путём скручивания волокон
4. Ткацкое производство – это:
 - а) получение ткани путём переплетения нитей
 - б) получение пряжи путём скручивания волокон
5. От качества машинной иглы зависит:
 - а) качество машинной строчки
 - б) работа швейной машины в целом
 - в) работа регуляторов швейной машины
6. Если машинная строчка петляет сверху, нужно:
 - а) усилить натяжение нижней нити
 - б) ослабить натяжение верхней нити
 - в) усилить натяжение верхней нити
7. Если машинная строчка петляет снизу, нужно:
 - а) ослабить натяжение верхней нити
 - б) усилить натяжение нижней нити
 - в) усилить натяжение верхней нити
8. Пропуски стежков в машинной строчке происходят:
 - а) из-за неправильной заправки верхней нити
 - б) кривой иглки
 - в) сильного натяжения обеих нитей
9. Затяжки на ткани во время выполнения машинной строчки происходят:
 - а) из-за слабого натяжения верхней нити
 - б) тупой иглы
 - в) сильного натяжения нижней нити
10. Составь правильную последовательность производства ткани:

а) пряжа и нитки	в) ткань
б) волокно	г) волокно очищенное, прочёсанное
11. Пододеяльник, простыня, наволочка относятся:
 - а) к столовому белью
 - б) нательному белью
 - в) постельному белью
12. Пододеяльники бывают:
 - а) простые
 - б) двуспальные
 - в) сложные
13. Соотнеси понятия и их определения, подобрав к цифре из первого столбца букву из второго.

1) основа	а) нити, идущие поперёк ткани
2) уток	б) осыпающийся край ткани
3) кромка	в) нити, идущие вдоль ткани
14. Соотнеси понятия и их определения, подобрав к цифре из первого столбца букву из второго.

- 1) прядение а) процесс получения непрерывной нити из волокон
2) ткачество б) процесс получения ткани из пряжи

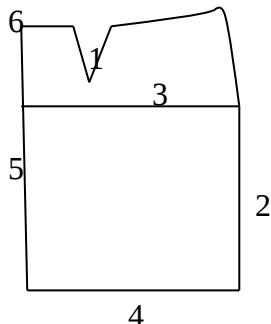
15. Шерстяное волокно – это волокно:

- а) растительного происхождения
б) искусственного происхождения
в) животного происхождения

16. Прямая юбка – это:

- а) плечевое изделие
б) поясное изделие
в) зимнее изделие

17. Напиши название линий и срезов на выкройке прямой юбки.



- 1 – _____
2 – _____
3 – _____
4 – _____
5 – _____
6 – _____

18. Для построения чертежа прямой юбки нужны мерки:

- а) 1, 3, 5, 6 1 – полуобхват талии (Ст)
б) 1, 2, 4, 6 2 – длина рукава (Др)
в) 1, 3, 5, 7 3 – полуобхват бёдер (Сб)
 4 – обхват запястья (Озап)
 5 – длина спины до талии (Дст)
 6 – высота сидения (Вс)
 7 – длина изделия (Ди)

7 класс

Ответы итогового теста:

1 – б; 2 – в; 3 – б; 4 – а; 5 – а; 6 – б; 7 – в; 8 – а; 9 – б; 10 – б, г, а, в; 11 – в; 12 – б;

13. 1 – в, 2 – а, 3 – б; 14. 1 – а, 2 – б; 15 – в; 16 – б;

17. 1 – линия вытачки, 2 – боковой срез, 3 – линия бёдер, 4 – нижний срез, 5 – линия середины, 6 – линия талии; 18 – в;

8 класс. Итоговый тест

Задание: выбери правильный ответ.

1. Вышивка – это:

- а) отделка в швейном изделии
б) карман в швейном изделии
в) вид рукава в швейном изделии

2. Что такое гладь?

- а) Это вышивка, при выполнении которой узор заполняется перекрещивающимися между собой стежками.
б) Это вышивка, при выполнении которой узор заполняется стежками, плотно прилегающими к друг другу.
в) Это отутюженное швейное изделие.

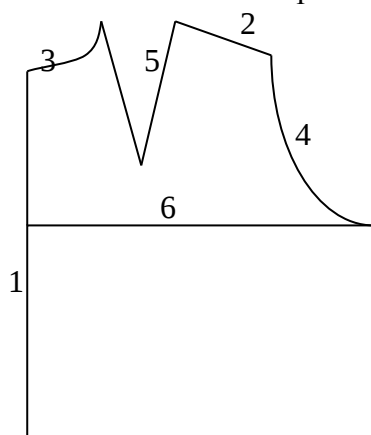
3. Блузка – это один из видов:

- а) женской одежды
б) мужской
в) детской

4. Каким способом можно перенести линии с одной детали на другую?

- а) перечертить карандашом

- б) копировальными стежками
 - в) при помощи швейной машины
5. Натуральное шёлковое волокно относится:
- а) к волокнам искусственного происхождения
 - б) волокнам растительного происхождения
 - в) волокнам животного происхождения
6. Размер швейного изделия определяется по мерке:
- а) полуобхват груди I (СгI)
 - б) полуобхват груди I (СгII)
 - в) ширина груди
7. Какая из мерок делится пополам после измерения фигуры человека?
- а) высота груди
 - б) длина изделия
 - в) полуобхват талии
8. Напиши название срезов и линий на выкройке.



- 1 – _____
- 2 – _____
- 3 – _____
- 4 – _____
- 5 – _____
- 6 – _____
- 7 – _____
- 8 – _____

9. Горловину халата без воротника можно обработать:
- а) швом вподгибку с закрытым срезом
 - б) двойным швом
 - в) окантовочным швом
10. Что такое силуэт в одежде?
- а) способ прилегания одежды к телу человека
 - б) набор нескольких предметов одежды, подобранных по цвету, тканям и назначению
11. От чего зависит выбор ткани для халата?
- а) от сезона
 - б) фасона
 - в) назначения
12. Своевременный уход за швейной машиной необходим:
- а) для быстрого изнашивания механизмов
 - б) хорошей работы швейной машины
 - в) увеличения скорости швейной машины
13. Прямыми смёточными стежками выполняют:
- а) обмёточные строчки
 - б) смёточные строчки
 - в) подшивочные строчки
14. Из отходов ткани при раскрое швейных изделий можно изготовить:
- а) прихватки для кухни
 - б) наволочку для подушки
 - в) нижнее бельё
15. Что не может быть отделкой в швейном изделии?
- а) рюши
 - б) рукава
 - в) воланы
16. Как записываются мерки длины после измерения фигуры?

а) записываются полностью

б) делятся пополам

17. Укажи стрелочками соответствие обозначения мерки из левого столбика её названию из правого столбика.

- | | |
|---------|-----------------|
| а) Ор | длина рукава |
| б) Озап | обхват руки |
| в) Др | обхват запястья |

18. Что такое халат?

- а) плечевое изделие, детали переда и спинки которого выкроены целыми
- б) плечевое изделие, имеющее разрез спереди до линии низа
- в) плечевое изделие, имеющее разрез от линии горловины до линии талии

19. Каким по назначению не могут быть халаты?

- а) домашним
- б) праздничным
- в) производственным

20. Где не могут изготавливать одежду?

- а) на швейной фабрике
- б) заводе
- в) в ателье

21. Пробивание нитей в ткани в момент прокалывания иглой происходит:

- а) из-за тупой иглы
- б) кривой иглы
- в) тонкой иглы

22. Перечисли, какой формы может быть вырез горловины в изделии?

23. Каким швом нельзя обрабатывать нижний срез халата?

- а) стачным швом
- б) окантовочным швом
- в) швом вподгибку с закрытым срезом

8 класс. Ответы итогового теста:

1 – а; 2 – б; 3 – а; 4 – б; 5 – в; 6 – б; 7 – в; 8. 1 – линия середины, 2 – плечевой срез,

3 – линия горловины, 4 – линия проймы, 5 – вытачка, 6 – линия груди, 7 – боковой срез;

8 – линия низа; 9 – в; 10 – а; 11 – в; 12 – б; 13 – в; 14 – б; 15 – б; 16 – а; 17. Ор – обхват

руки, Озап – обхват запястья, Др – длина рукава; 18 – б; 19 – б; 20 – б; 21 – а;

22 – круглый, фигурный, овальный, углом; 23 – а.

9 класс. Итоговый тест

Задание: Выбери верный ответ

1. Какие по происхождению являются синтетические ткани?

- а) химическими
- б) натуральными

2. Какие ткани обладают наибольшей способностью к электризации?

- а) синтетические
- б) хлопчатобумажные
- в) шерстяные

3. Для выполнения влажно-тепловой обработки необходимы:

- а) швейная машина
- б) швейная игла
- в) электрический утюг

4. При приёме на работу с работником заключается:

- а) рабочий договор
- б) коллективный договор
- в) трудовой договор

5. Какая служба имеет информацию о свободных рабочих местах?

- а) пенсионный фонд
 - б) центр занятости
 - в) жилищная контора
- 6. Как проходит нить основы на деталях кроя?**
- а) по долевному срезу
 - б) по поперечному срезу
 - в) по косому срезу
- 7. С чего начинается построение чертежа спинки и полочки в масштабе?**
- а) с построения прямого угла
 - б) с построения двух линий
 - в) с построения острого угла
- 8. Какие мерки после их снятия записывают полностью?**
- а) мерки полуобхватов
 - б) мерки длин
 - в) все записываются полностью
- 9. Что учитывают при раскладывании выкроек на ткани?**
- а) нить основы
 - б) нить утка
 - в) не нужно ничего учитывать
- 10. Специальные швейные машины – это машины, предназначенные:**
- а) для выполнения только одной операции
 - б) для выполнения нескольких операций
 - в) для выполнения зигзагообразной строчки
- 11. Универсальные швейные машины – это машины, предназначенные:**
- а) для выполнения зигзагообразной строчки
 - б) для выполнения только одной операции
 - в) для выполнения нескольких операций
- 12. В каком направлении ткань больше тянется?**
- а) по долевой нити
 - б) по поперечной нити
 - в) по косому срезу ткани
- 3. Почему машина петляет сверху?**
- а) слабое натяжение нижней нити
 - б) тупая игла
 - в) слабое натяжение верхней нити
- 14. Какой шов используется при обработке боковых швов халата?**
- а) двойной шов
 - б) запошивочный
 - в) стачной
- 15. По какой мерке определяют размер изделия?**
- а) полуобхват груди II
 - б) полуобхват талии
 - в) полуобхват груди I
- 16. С чего начинается изготовление швейных изделий?**
- а) подготовка ткани к раскрою, раскрой изделий
 - б) пошив изделий и его окончательная отделка
 - в) разработка модели и изготовление выкройки
- 17. Выбери правильную последовательность изготовления одежды.**
- а) 3, 1, 2 1 - подготовка ткани к раскрою, раскрой изделий
 - б) 3, 2, 1 2 - пошив изделий и его окончательная отделка
 - в) 1, 3, 2 3 - разработка модели и изготовление выкройки
- 18. перечисли варианты плечевых изделий**
- 19. К какому виду белья относится ночная пижама?**
- а) столовое бельё, б) постельное бельё, в) нательное бельё
-

20. Наилучшую тепловую защиту обеспечивают ткани: а) хлопчатобумажные, б) шёлковые, в) шерстяные

21. В полотняном переплетении переплетение нитей происходит:

а) через одну нить, б) две нити, в) четыре нити

22. Установи соответствие названия деталей, участвующих в заправке верхней нити с их назначением.

Название детали	Название мерки
1 – регулятор натяжения верхней нити	а) – опускает и поднимает лапку
2 – нитенаправитель	б) – регулирует натяжение верхней нити
3 – рычаг подъёма лапки	в) направляет нить

23. Установи соответствие между условным обозначением мерки и её названием.

Условное обозначение мерки	Название мерки
1 – Вс	а – длина спинки до талии
2 – СгII	б – обхват плеча
3 – Сб	в – высота сидения
4 – Оп	г – полуобхват груди II
5 – Дтс	д – полуобхват бёдер

9 класс. Ответы итогового теста

1 – а; 2 – а; 3 – в; 4 – в; 5 – б); 6 – а; 7 – а; 8 – а; 9 – а; 10 – а; 11 – в; 12 – в;

13 – а; 14 – в; 15 – а; 16 – в; 17 – а; 18 – сорочка, платье, блузка, пальто, плащ и др.

19в; 20 – в; 21 – а; 22. 1 – б, 2 – в, 3 – а; 23.1 – в, 2 – г; 3 – д, 4 – б, 5 – а.

5 класс. Итоговый тест

Задание: Выбери один или несколько вариантов верных ответов.

1. Расставь слева от слов (в квадратах) цифрами технологическую цепочку получения ткани.

ткань	☐
волокно	☐
нить	☐
волокно	☐ очищенное

2. Отметь кружочками ткани растительного происхождения.

- | | |
|-----------|-----------|
| а) шерсть | в) шёлк |
| б) лён | г) хлопок |

3. Отметь кружочками название хлопчатобумажных тканей.

- | | |
|----------|----------|
| а) креп | в) ситец |
| б) сатин | г) драп |

4. Отметь кружочками свойства хлопчатобумажных тканей.

- | | |
|------------|------------|
| а) мягкие | в) извитые |
| б) жёсткие | г) прочные |

5. Перечисли швейные изделия, которые можно сшить из хлопчатобумажных тканей.

6. Выбери правильную последовательность заправки верхней нити в швейной машине

- | | |
|---------------------|---|
| а) 6, 4, 1, 3, 2, 5 | 1 – нитенаправитель |
| б) 5, 1, 2, 4, 6, 3 | 2 – тарелочки регулятора натяжения верхней нити |
| в) 1, 3, 5, 2, 4, 6 | 3 – ушко иглы |
| | 4 – нитепритягиватель |

5 – катушечный стержень

6 – нитенаправитель

7. Отметь кружочками соединительные швы:

- а) стачной
- б) шов вподгибку с закрытым срезом
- в) двойной шов, г) запошивочный

8. Отметь кружочками краевые швы:

- а) стачной шов
- б) шов вподгибку с закрытым срезом
- в) двойной шов
- г) шов вподгибку с открытым срезом

5 класс. Ответы итогового теста:

1. 1 – волокно, 2 – волокно очищенное, 3 – нить, 4 – ткань; 22 – б, г; 3 – б, в; 4 – а, г;

6 – б; 7 – а, в, г; 8 – б, г.

6 класс. Итоговый тест

Задание: Выбери один или несколько вариантов верных ответов.

1. Обведи кружочком правильное происхождение льняной ткани.

- а) животного происхождения
- б) синтетического происхождения
- в) растительного происхождения
- г) искусственного происхождения

2. Обведи кружком правильное расположение льняного волокна в растении.

- а) в стебле растения
- б) в семенной коробочке
- в) в корне растения
- г) в листьях растения

3. Обведи кружочками свойства льняных тканей.

- а) мягкие
- б) жёсткие
- в) извитые
- г) прямые

4. Напиши швейные изделия, которые можно сшить из льняных тканей.

5. Обведи кружком название шва, у которого припуски заутюжены на основную деталь и закреплены на ткани машинной строчкой.

- а) расстрочной шов
- б) стачной шов взаутюжку
- в) настрочной шов
- г) стачной шов вразутюжку

6. Обведи кружочками основные механизмы швейной машины с электроприводом.

- а) механизм зигзагообразной строчки
- б) механизм махового колеса
- в) механизм челнока
- г) механизм иглы

7. Отметь кружком определение расстрочного шва.

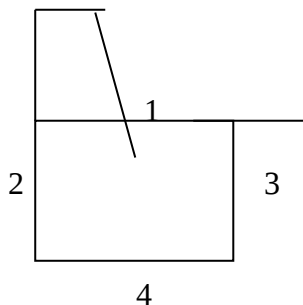
- а) шов, у которого припуски разутюжены в разные стороны
- б) шов, у которого припуски разутюжены и закреплены на основной детали машинными строчками
- в) шов, у которого припуски заутюжены на основную деталь и закреплены на ней машинной строчкой
- г) шов, у которого припуски заутюжены в одну сторону

8. Расставь слева от слов цифрами последовательность пошива ночной сорочки.

- _____ обработать плечевые швы
- _____ обработать нижний срез

- _____ выкроить и обработать обтачку для горловины
- _____ обработать срез проймы обтачкой
- _____ обработать срез горловины двойной косой обтачкой
- _____ отутюжить готовую ночную сорочку
- _____ выкроить и обработать обтачку для пройм

9. Напиши название срезов и линий на выкройке фартука



- 1 – _____
- 2 – _____
- 3 – _____
- 4 – _____

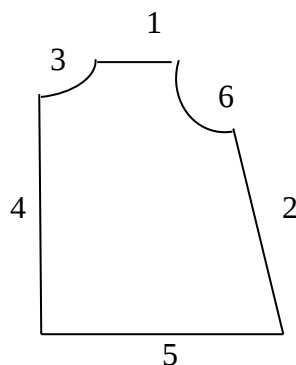
10. Укажи стрелочками соответствие названия шва из правого столбика его группе в левом столбике.

- | | |
|--------------------|----------------------------------|
| Соединительные швы | стачной шов |
| Краевые швы | шов вподугибку с открытым срезом |
| | запошивочный шов |
| | двойной шов |
| | шов вподугибку с открытым срезом |

11. Обвести кружком название шва, который выполняется двумя машинными строчками.

- а) стачной шов
- б) запошивочный шов
- в) шов вподгибку
- г) расстрочной шов

12. Напиши название линий и срезов на выкройке ночной сорочки.



- 1 - _____
- 2 - _____
- 3 - _____
- 4 - _____
- 5 - _____
- 6 - _____

13. Укажи стрелочками соответствие обозначения мерки из левого столбика её названию из правого столбика.

- | | |
|------|------------------|
| Сг | полуобхват талии |
| Ст | полуобхват груди |
| Сб | длина изделия |
| Днаг | полуобхват бёдер |
| Сш | длина нагрудника |
| | полуобхват шеи |

6 класс Ответы итогового теста:

1 – в; 2 – а; 3 – б, г; 5 – в; 6 – а, в, г; 8. 1 – обработать плечевые швы, 2 – выкроить и обработать обтачку для горловины, 3 – обработать срез горловины двойной косой обтачкой, 4 – выкроить и обработать обтачку для пройм, 5 – обработать срез проймы обтачкой, 6 – обработать нижний срез, 7 – отутюжить готовую ночную сорочку;
 9. 1 – срез талии, 2 – линия середины, 3 – боковой срез, 4 – нижний срез;

10. Соединительные швы: стачной шов, запошивочный шов, двойной шов.

Краевые швы: шов вподгибку с закрытым срезом, шов вподгибку с открытым срезом.

11 – б; 12. 1 – плечевой срез, 2 – боковой срез, 3 – срез горловины, 4 – линия середины, 5 – нижний срез, 6 – срез проймы; 13. Сг- полуобхват груди, Ст – полуобхват талии, Сб - полуобхват бёдер, Днаг – длина нагрудника, Сш – полуобхват шеи.

8 класс. Итоговый тест по физике

Задание 1. Из данного ряда выбери и подчеркни 5 групп физических явлений.

Механические, астрономические, световые, тепловые, биологические, теневые, электрические, нагревательные, магнитные.

Задание 2. Напиши, к каким явлениям относятся следующие процессы.

бежит человек – _____ явление

светит солнце – _____ явление

тает снег – _____ явление

работает телевизор – _____ явление

Задание 3. Из данного ряда выбери и подчеркни два метода, с помощью которых изучают природу.

Беседа, опыт, тест, наблюдение.

Задание 4. Напиши, с помощью какого метода изучали данные явления.

а) Камень, упавший в воду, пошёл ко дну. Это _____.

б) Пластмассовый и стальной шарики опускают в сосуд с водой, чтобы узнать какой из них утонет, а какой будет плавать. Это _____.

Задание 5. Напиши, с помощью каких приборов измеряют данные физические величины.

Масса –

Время –

Сила –

Задание 6. Напиши единицы измерения данных физических величин.

Масса измеряется в ...

Длина измеряется в ...

Время измеряется в ...

Задание 7. Распредели слова в два столбика.

Ножницы, железо, птица, пластмасса, человек, вода, резина, машина, стекло, стакан.

Физические тела	Вещества

Задание 8. Мельчайшей частицей вещества является

– Песчинка. – Молекула. – Пузырёк воздуха.

Задание 9. Выбери верное утверждение

– Только газы и жидкости состоят из молекул.

– Только твёрдые тела состоят из молекул.

– Все вещества состоят из молекул.

Задание 10. В каком состоянии вещество имеет собственную форму и постоянный объём?

– В твёрдом. – В жидком. – В газообразном.

Задание 11. Пассажир автобуса непроизвольно отклонился назад. Чем это вызвано?

– Автобус резко остановился. – Автобус увеличил скорость.

– Автобус повернул.

Задание 12. Какая физическая величина является причиной изменения скорости движения тел?

– Масса – Путь – Сила

Задание 13. Напиши 3 вида сил.

Задание 14. Силой трения называют силу...

– С которой Земля притягивает к себе тело.

– Которая возникает при движении одних тел по поверхности других.

– Которая возникает при деформации и стремится вернуть телу первоначальную форму.

Задание 15. Дождь падает на Землю, потому что на него действует ...

– Сила трения. – Сила тяжести. – Сила упругости.

Задание 16. Машина останавливается перед светофором, потому что на неё действует

– Сила трения. – Сила тяжести. – Сила упругости.

Задание 17. При смазке трущихся поверхностей сила трения ...

– Уменьшается. – Увеличивается. – Не изменяется.

9 класс. Итоговый тест по физике

Задание 1. Напиши 5 групп физических явлений.

Задание 2. Напиши, к каким явлениям относятся следующие процессы.

а) летит птица

г) работает телевизор

б) нагревается вода

д) сверкает молния

в) магнит притягивает гвозди

Задание 3. Напиши 2 метода изучения природы.

Задание 4. Напиши, с помощью какого метода изучали данные явления.

а) Зимой вода в пруду замёрзла.

б) Вода помещена в морозильную камеру. Получен лёд для изучения.

Задание 5. Напиши, с помощью каких приборов измеряют данные физические величины.

Масса –

Температура –

Время –

Сила –

Задание 6. Напиши единицы измерения данных физических величин.

Масса измеряется в ...

Длина измеряется в ...

Температура измеряется в ...

Время измеряется в ...

Задание 7. Распредели слова в два столбика.

Вода, нож, ваза, железо, древесина, птица, человек, золото, самолёт, алюминий, глина, цепочка.

Физические тела	Вещества
-----------------	----------

Задание 8. Мельчайшей частицей вещества является

– Песчинка.

– Молекула.

– Пузырёк воздуха.

– Капля воды.

Задание 9. Выбери верное утверждение

– Только газы состоят из молекул.

– Только жидкости состоят из молекул.

– Только твёрдые тела состоят из молекул.

– Все вещества состоят из молекул.

Задание 10. В каком состоянии вещество легко меняет свою форму, но сохраняет объём?

– В твёрдом. – В жидком. – В газообразном. – В любом.

Задание 11. В каком состоянии вещество не имеет собственной формы и постоянного объёма?

– В твёрдом. – В жидком. – В газообразном. – В любом.

Задание 12. Пассажир автобуса непроизвольно отклонился вперёд. Чем это вызвано?

– Автобус резко остановился. – Автобус увеличил скорость.

– Автобус повернул влево. – Автобус повернул вправо.

Задание 13. Какая физическая величина является причиной изменения скорости движения тел?

– Масса

– Путь

– Время

– Сила

Задание 14. Перечисли 5 видов сил.

Задание 15. Силой упругости называют силу...

– С которой Земля притягивает к себе тело.

– Которая возникает при движении одних тел по поверхности других.

– Которая возникает при деформации и стремится вернуть телу первоначальную форму.

Задание 16. Снег падает на Землю, потому что на него действует ...

– Сила трения. – Сила тяжести. – Сила упругости.

Задание 17. Автомобиль останавливается перед светофором, потому что на него действует

- Сила трения.
- Сила тяжести.
- Сила упругости.

Задание 18. Люстра, подвешенная к потолку, не падает на пол, потому что на неё действует ...

- Сила трения.
- Сила тяжести.
- Сила упругости.

Задание 19. При смазке трущихся поверхностей сила трения ...

- Уменьшается.
- Увеличивается.
- Не изменяется.