

**Приложение к ООП ООО
МАОУ «Чердынская СОШ им. А.И. Спирина»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 6 – 8 классов

г. Чердынь, 2019

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6-8 классов составлена на основе авторской программы «Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожиной.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений; под редакцией О.А. Кожиной. – М. :Дрофа, 2014
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений; под редакцией О.А. Кожиной. – М. :Дрофа, 2016
3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений; под редакцией О.А. Кожиной. – М. :Дрофа, 2017

Результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть: трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

6 класс

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
3. Выполнение образца саржевого переплетения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (8 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клингов в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 2. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Метод сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога,

приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Минтай отварной с картофелем.
2. Суп рыбный.
3. Камбала, жаренная во фритюре.
4. Салат из крабов или кальмаров.
5. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность

витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двуниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Приспособления малой механизации.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.
4. Обмётывание петли и пришивание пуговиц при помощи специальных лапок.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (10 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования.

Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения при_мерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий:

ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания крючком.

Раздел 2. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и расположение декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 3. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (3 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (5 ч)

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения. Назначение упаковки, её маркировка.

Практические работы

1. Мини проект «Упаковка товара»
2. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.
4. Выполнение макета жилой комнаты

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства

в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (3 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (9 ч)

1. Разработка меню праздничного стола.
2. Изготовление сувенира, простых изделий в технике вязания спицами.
3. Выполнение макета жилой комнаты.

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
	Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
	Тема 1. Свойства текстильных материалов	4
1.	Натуральные волокна животного происхождения. Шерсть, шелк.	1
2.	Свойства тканей из волокон животного происхождения.	1
3.	Ткацкие переплетения. Саржевое и атласное переплетение	1
4.	Выполнение образца саржевого переплетения.	1
	Тема 2. Машиноведение	7 (1)
5.	Устройство и установка машинной иглы.	1
6.	Неполадки в работе швейной работы. Способы устранения неполадок.	1
7.	Технология выполнения настрочного шва.	1
8.	Технология выполнения расстрочного шва.	1
9.	Технология выполнения обтачного шва.	1
10.	Технология выполнения шва вподгибку с закрытым срезом.	1
11.	Технология выполнения окантовочного шва с закрытым срезом.	1
12.	Контрольная работа по темам «Свойства текстильных материалов Современное оборудование швейного производства Технология изготовления швейных изделий»	1
	Тема 3. Рукоделие. Художественные ремёсла. Лоскутное шитьё	8
13.	Геометрический орнамент и композиция в технике «Пэчворк».	1
14.	Выполнение эскиза прихватки в технике «Пэчворк».	1
15.	Изготовление шаблонов элементов орнамента.	1
16.	Раскрой элементов изделия.	1
17.	Изготовление салфетки. Сборка полотна.	1
18.	Изготовление салфетки. Сборка полотна.	1
19.	Изготовление салфетки. Соединение основы с подкладом.	1
20.	Художественная обработка салфетки	1
	Тема 4. Конструирование и моделирование швейных изделий	4
21.	Требования к легкому женскому платью	1
22.	Мерки. Правила снятия мерок.	1
23.	Построение основы чертежа конической и клиньевой юбки в м 1:4.	1
24.	Построение основы чертежа конической и клиньевой юбки в м 1:4.	1

25.	Моделирование юбки.	1
26.	Моделирование юбки.	1
27.	Подготовка выкройки юбки к раскрою.	1
28.	Подготовка выкройки юбки к раскрою.	1
	Тема 5. Технология изготовления швейных изделий	14
29.	Подготовка ткани к раскрою.	1
30.	Раскрой ткани.	1
31.	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
32.	Подготовка юбки к примерке.	1
33.	Примерка юбки.	1
34.	Выявление и исправление дефектов.	1
35.	Соединение деталей юбки.	1
36.	Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	1
37.	Обработка застежки юбки тесьмой-молнией	1
38.	Обработка застежки юбки тесьмой-молнией	1
39.	Обработка пояса.	1
40.	Обработка верхнего среза юбки.	1
41.	Обработка нижнего среза юбки.	1
42.	Окончательная обработка изделия.	1
43.	Контрольная работа по темам «Конструирование швейных изделий, Моделирование швейных изделий, Технология изготовления швейных изделий»	1
	Раздел 2. Кулинария	14
44.	Физиология питания.	1
45.	Минеральные вещества и их значение для питания человека.	1
46.	Блюда из молока и молочных продуктов.	1
47.	Технология приготовления манной каши.	1
48.	Кисломолочные продукты и блюда из них.	1
49.	Технология приготовления сырников.	1
50.	Рыба и морепродукты.	1
51.	Технология приготовления блюд из рыбы	1
52.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
53.	Технология приготовления запеканки	1
54.	Блины, оладьи, блинчики.	1
55.	Технология приготовления блинов	1

56.	Заготовка продуктов.	1
57.	Процесс квашения продуктов	1
58.	<u>Контрольная работа</u> по разделу «Кулинария»	1
	Раздел 3. Творческая, проектная деятельность	10
59.	Знакомство с творческим проектом.	1
60.	Организационно-подготовительный этап. Разработка идей.	1
61.	Обоснование выбора идеи. Выполнение эскизов идей проекта	1
62.	Составление плана работы над проектом	1
63.	Разработка технологической карты проекта	1
64.	Выполнение проектного изделия	1
65.	Выполнение проектного изделия	1
66.	Выполнение проектного изделия	1
67.	Анализ работы над проектом Разработка рекламы для проектного изделия	1
68.	Презентация проекта	1
	Обобщение материала	2
69.	Обобщающий урок-игра. «Технология и мы»	2
70.		
	Итого:	70

№ урока	Тема урока	Кол- во часов
	Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
	Тема 1. Свойства текстильных материалов	2
1.	Химические волокна	1
2.	Свойства химических волокон.	1
	Тема 2. Элементы машиноведения.	6
3.	Принцип образования 2-ниточного стежка.	1
4.	Неполадки в работе швейной машины.	1
5.	Приспособления к швейной машине. Обметывание петли.	1
6.	Приспособления к швейной машине. Пришивание пуговиц.	1
7.	Применение зигзагообразной строчки.	1
8.	Выполнение аппликации.	1
	Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий	10
9.	Силуэт и стиль в одежде.	1
10.	Требования, предъявления к одежде.	1
11.	Мерки. Правила снятия мерок.	1
12.	Мерки. Правила снятия мерок.	1
13.	Расчет конструкции плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4	1
14.	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4	1
15.	Моделирование плечевого изделия.	1
16.	Моделирование плечевого изделия.	1
17.	Подготовка выкройки к раскрою	1
18.	Подготовка выкройки к раскрою	1
	Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	12
19.	Подготовка ткани к раскрою.	1
20.	Раскрой ткани.	1
21.	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
22.	Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия.	1
23.	Обработка плечевых срезов туники.	1
24.	Обработка нижних срезов рукава туники	1
25.	Раскрой обтачки	1
26.	Обработка среза горловины обтачкой	1
27.	Обработка боковых срезов изделия.	1

28.	Обработка нижнего среза туники	1
29.	ВТО изделия. Окончательная обработка изделия.	1
30.	Художественное оформление туники	1
31.	Контрольная работа по темам: Свойства текстильных материалов Элементы машиноведения Конструирование и моделирование швейных изделий Технология изготовления швейных изделий	1
	Тема 5. Рукоделие. Вязание крючком	10
32.	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты, материалы, узоры и их схемы.	1
33.	Подготовка инструментов и материалов к работе.	1
34.	Набор петель крючком, провязывание столбиков без накида.	1
35.	Основные приемы вязания крючком.	1
36.	Столбик с накидом.	1
37.	Плотное вязание по кругу. Круг.	1
38.	Плотное вязание по кругу. Квадрат.	1
39.	Условное обозначение в схеме. Чтение схем.	1
40.	Ажурное вязание по схеме.	1
41.	Контрольная работа по теме: Рукоделие. Вязание крючком	1
	Раздел 2. Технологии ведения дома	4
	Тема 1. Эстетика и экология жилища	
42.	История интерьера. Национальные традиции.	1
43.	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты	1
44.	Выполнение эскиза интерьера детской комнаты	1
45.	Выполнение макета детской комнаты	1
	Раздел 3. Кулинария	16
46.	Микроорганизмы в жизни человека.	1
47.	Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	1
48.	Дрожжевое тесто. Особенности его приготовления	1
49.	Изделия из дрожжевого теста	1
50.	Песочное тесто. Особенности его приготовления	1
51.	Изделия из песочного теста	1
52.	Бисквитное тесто. Особенности его приготовления	1
53.	Изделия из бисквитного теста	1
54.	Слоеное тесто. Особенности его приготовления	1
55.	Изделия из слоеного теста	1
56.	Сладкие блюда и десерты	1

57.	Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	1
58.	Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.	1
59.	Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженных фруктов и ягод.	1
60.	Особенности приготовления варенья, повидла, джема	1
61.	Контрольная работа по разделу Кулинария	1
	Раздел 4. Творческая, проектная деятельность	9
62.	Введение в творческий проект	1
63.	Организационно-подготовительный этап. Разработка идей.	1
64.	Обоснование выбора идеи. Выполнение эскизов идей проекта	1
65.	Составление плана работы над проектом	1
66.	Разработка технологической карты проекта	1
67.	Выполнение проектного изделия	1
68.	Выполнение проектного изделия	1
69.	Анализ работы над проектом Разработка рекламы для проектного изделия	1
70.	Презентация проекта	1
	Итого:	70

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№ урока	Тема урока	Кол- во часов
	Раздел 1. Кулинария	8
	Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	3

1.	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	1
2.	Особенности составления меню	1
3.	Мини проект по составлению меню	1
	Тема 2. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	5
4.	Упаковка пищевых продуктов и товаров	1
5.	Введение в проект "Упаковка товара"	1
6.	Разработка макета упаковки	1
7.	Работа над проектом "Упаковка товара"	1
8.	Презентация проекта "упаковка товара"	1
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Тема 1. РУКОДЕЛИЕ	10
9.	История вязания спицами. Материалы и инструменты для вязания.	1
10.	Вязание на двух спицах. Набор петель.	1
11.	Особенности вязания лицевых петель	1
12.	Особенности вязания изнаночных петель	1
13.	Вязание орнамента из лицевых и изнаночных петель (резинка).	1
14.	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Вязание по схеме. Провязывание накидов.	1
15.	Вязание на пяти спицах. Распределение петель. Вязание по кругу.	1
16.	Вязание на пяти спицах.	1
17.	Вязание на пяти спицах.	1
18.	Вязание на пяти спицах.	1
	Раздел 3. Технологии ведения дома	4
	Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ	2
19.	Бюджет семьи	1
20.	Права потребителя и их защита	1
	Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ	2
21.	Дизайн интерьера детской комнаты	1
22.	Выполнение макета детской комнаты	1
	Раздел 4. Электротехнические работы	1
	Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА	1
23.	Бытовые электроприборы	1
	Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование	3
	Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА	3
24.	Сферы и отрасли современного производства.	1

25.	Разделение труда.	1
26.	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника	1
	Раздел 4. Творческая, проектная деятельность	9
27.	Организационно-подготовительный этап. Разработка идей.	1
28.	Обоснование выбора идеи. Выполнение эскизов идей проекта	1
29.	Составление плана работы над проектом	1
30.	Разработка технологической карты проекта	1
31.	Выполнение проектного изделия	1
32.	Выполнение проектного изделия	1
33.	Выполнение проектного изделия	1
34.	Анализ работы над проектом Разработка рекламы для проектного изделия	1
35.	Презентация проекта	1
	Итого:	35

Приложение к программе

Контрольная работа для 6 класса № 1

по разделам «Материаловедение» «Машиноведение» «Технология выполнения машинных швов»

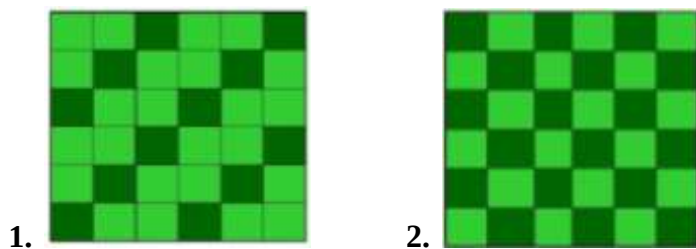
«Материаловедение»

Выберите один правильный ответ

1. **Технология – это наука...**
 - а) изучающая природные явления;
 - б) изучающая исторические события;
 - в) изучающая основы экономики;
 - г) изучающая преобразования материалов, энергии и информации.
2. **К волокнам животного происхождения относятся:**
 - а) хлопок и лен;
 - б) шерсть и шелк;
 - в) вискоза и ацетат.
3. **Натуральный шелк получают от:**
 - а) гусеницы тутового шелкопряда;
 - б) гусеницы бабочки белокрылки;
 - в) бабочки шелкопряда.
4. **Долевая нить при растяжении...**
 - а) изменяет свою длину;
 - б) не изменяет своей длины.
5. **Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется...**
 - а) прядением;
 - б) ткачеством;
 - в) отделкой.
6. **Что является сырьем для производства ткани?**
 - а) вата;
 - б) пряжа;
 - в) треста.

Выберите несколько правильных ответов

7. **Что относится к гигиеническим свойствам ткани?**
 - а) сминаемость;
 - б) гигроскопичность;
 - в) пылеемкость;
 - г) прочность;
 - д) электризуемость.
8. **Какими свойствами обладают ткани из шелковых волокон?**
 - а) высокая теплозащитность;
 - б) скольжение;
 - в) драпируемость;
 - г) высокая пылеемкость
9. **Рассмотрите рисунки ткацких переплетений и дайте им название.**



1.

2.

10. На какие классы делятся ткацкие переплетения?

- а) простые и сложные
- б) узорчатые и мелкоузорчатые
- в) мелкоузорчатые и крупноузорчатые

«Машиноведение»

Выберите один правильный ответ

11. Какая деталь приводит в действие швейную машину?

- а) маховое колесо;
- б) зубчатая рейка;
- в) электропривод.

12. Концы строчек на швейной машине закрепляют...

- а) двойной обратной строчкой;
- б) двойным узелком;
- в) двойной петлей.

13. Челночное устройство находится:

- а) на стойке рукава;
- б) на платформе;
- в) под платформой.

14. Длинный желобок машинной иглы служит:

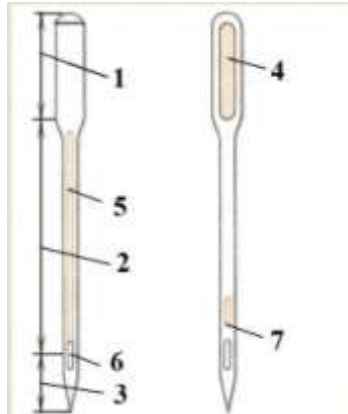
- а) для заправки верхней нити;
- б) для предохранения верхней нити от перетирания;
- в) защитой для нити от загрязнения;

Выберите несколько правильных ответов

15. Что располагается на платформе швейной машины?

- а) рычаг обратного хода ткани;
- б) зубчатая рейка;
- в) нитепритягиватель;
- г) челночный механизм.

16. Установите соответствие части швейной иглы и её названием.



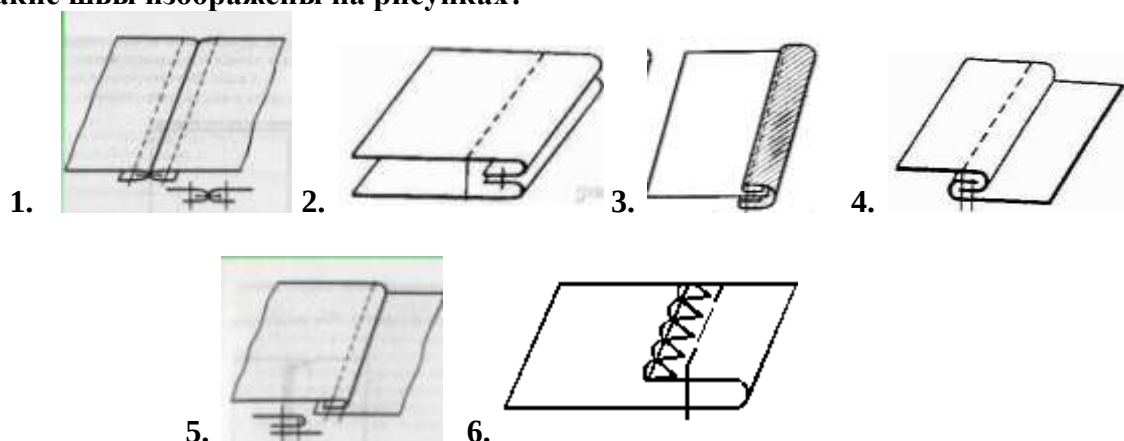
- А. Лезвие
- Б. Колба
- В. Короткий желобок
- Г. Лыска
- Д. Длинный желобок
- Е. Остриё
- Ж. Ушко

«Машинные швы»

Открытые вопросы, на них дать полные ответы

17. Назовите группы машинных швов (их три). Дайте характеристику каждой группе швов.

18. Какие швы изображены на рисунках?



19. Рассмотрите внимательно рисунки швов в 18 вопросе и укажите, какие швы относятся к краевым швам?

Выберите несколько правильных ответов

20. На основе стачного шва можно выполнить следующие машинные швы:

- а) расстрочной;
- б) обтачной;
- в) вподгибку с закрытым срезом;
- г) настрочной;
- д) накладной.

21. Установите соответствие между термином и его определением:

Термин	Значение термина
1. Шов	а) последовательный ряд стежков
2. Стежок	б) расстояние между двумя проколами иглы
3. Строчка	в) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом

22. Из предложенных терминов выберите соответствующие графическому изображению:

Термин	Графическое изображение шва
А) стачать Б) настрочить В) застрочить Г) обтачать Д) притачать	

Контрольная работа для 6 класса №2

по разделам «Конструирование, моделирование швейных изделий» «Изготовление изделия»

Укажите один верный ответ:

1.Создание нового образца изделия, включающее подготовку эскиза модели и построение чертежей изделия, называется:

- а)проектированием
- б)конструированием
- в)покроем изделия

2.Совокупность изделий, которые покрывают, облекают тело человека для обеспечения его жизнедеятельности:

- а)одежда
- б)верхняя одежда
- в)костюмно-платьевая одежда

3.К поясным изделиям относят:

- а)платье, юбка, шорты
- б)пальто, платье, брюки
- в)юбка, шорты, брюки

4.Тип конструкции отдельных видов изделий:

- а) конструирование
- б) покрой
- в)чертеж

5.Это способность ткани противостоять разрыву; зависит от структуры ткани, характера разрыва:

- а)сминаемость
- б)прочность
- в)скольжение

6.Уменьшение размеров ткани под действием тепла и влаги; зависит от состава волокна, строения и отделки – это:

- а)сминаемость
- б)пылеемкость
- в)усадка

7.Юбки, состоящие из нескольких одинаковых клиньев, расширяющихся книзу:

- а)прямые
- б)клиньевые
- в)конические

8.По конструкции различают три основных покроя юбок:

- а)прямые, полусолнце, клиньевые
- б)клиньевые, конические, одношовные
- в) прямые, клиньевые, конические

9.Назначение этой мерки - определение длины пояса и расчета раствора вытачек:

- а)Ст
- б)Сб
- в)Дтс

10.При построении чертежа конической юбки используется формула ' $OT = (Ст + Пт) * k$ '. Для чего находится радиус OT?

- а)для определения длины изделия
- б)для построения линии талии
- в)для построения чертежа юбки «Солнце»

11.При определении ширины клина для построения чертежа клинковой юбки используется формула ' $TT_1 = TT_2 = (Ст + Пт) : N$ '. Коэффициент 'N' это:

- а)число для определения расстояния до линии бедер
- б)число, обозначающее количество полотнищ юбки
- в) число клиньев юбки

12. При построении чертежа прямой юбки линию бедер находят по формуле:

- а) $D_{тс}:2$
- б) $Cб+Пб$
- в) $D_{и}:2 + Cб$

Укажите несколько правильных ответов:

13. При проектировании необходимо учитывать

а) цвет волос; б) возраст в) внешние данные человека; г) особенности телосложения;	д) направление моды; е) размер обуви
---	---

14. Для построения чертежа изделия (юбки) необходимы следующие мерки:

- а) Ст
- б) Друк
- в) Сг
- г) Сб
- д) Ди
- е) Дтс

15. Для измерения фигуры необходимы следующие приспособления и инструменты:

а) сантиметровая лента; б) лекало; в) шнурок или тесьма; г) линейка;	д) циркуль; е) транспортер;
---	--------------------------------

16. Для построения чертежа юбки необходимы следующие прибавки:

- а) Об
- б) Пб
- в) Птс
- г) Дтс
- д) Сб
- е) Пт

17. Для того, чтобы юбка хорошо сидела на фигуре, соответствовала росту человека, необходимо:

- а) мерки записать полностью
- б) сделать эскиз
- в) правильно снять мерки
- г) выбрать ткань
- д) построить чертеж выкройки

18. Подготовить ткань к раскрою, значит:

- а) перенести контурные линии с одной стороны детали на другую
- б) определить изнаночную и лицевую стороны
- в) определить направление долевой нити
- г) вырезать детали юбки по линиям припуска
- д) выявить дефекты
- е) приколоть булавками выкройку к ткани

19. Перечислите способы обработки нижнего среза юбки:

- а) настрочной шов с открытыми срезами
- б) краевой шов - обтачной в кант
- в) шов вподгибку с закрытым срезом
- г) шов вподгибку с открытым срезом

Допишите правильное слово

20. Величина к измерениям, необходимая для свободного облегания, называется _____

21.Процесс влажно-тепловой обработки ткани с целью исключения ее усадки в процессе пошива и ношения, называется _____ .

Укажите в правильном порядке:

22.технологическую последовательность изготовления прямой юбки.

- а)обработка нижнего среза юбки
- б)проведение примерки, исправление дефектов;
- в)подготовка деталей кроя к сметыванию
- г)подготовка юбки к примерке
- д)обработка вытачек
- е)соединение и обработка боковых срезов
- ж)обработка петли и пришивание пуговиц
- з)обработка застежки
- и)обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом

23.последовательность подготовки юбки к первой примерке:

- а)уровнять верхние срезы переднего и заднего полотнищ юбки
- б)подогнуть нижний срез юбки по намеченной линии подгибки низа, заметать
- в)проверить качество сметанной юбки
- г)сметать вытачки на намеченным линиям на переднем и заднем полотнищах юбки
- д)приметать кромку к верхнему срезу юбки с изнаночной стороны

Укажи правильно соответствие

24.при чтении чертежа прямой юбки (рис.1)

	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	- а)заднее полотнище - б)переднее полотнище - в)линия талии - г)линия бедер - д)линия низа - е)линия бока - ж)линия середины переднего полотнища - з)линия середины заднего полотнища
--	--	--

25.при чтении чертежа конической юбки (рис.2)

	1. 2. 3. 4. 5. 6.	а) линия низа б) боковая линия - в)линия талии - г)линия бедер - д)боковая линия е) середина
--	--	---

Ключ к тесту

Номер вопроса	Правильный ответ	Количество баллов	Номер вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1	а	1	14	а,г,д,е	4
2	а	1	15	а,в	2
3	в	1	16	б,е	2
4	б	1	17	в,д	2
5	б	1	18	б,в,д	3
6	в	1	19	в,г	2
7	б	1	20	прибавка	1
8	в	1	21	декатировка	2
9	а	1	22	в,г,б,д,е,з,и,а,ж	1
10	б	1	23	г,а,д,б,в	1
11	в	1	24	1з,2е,3ж,4в,5д,6г,7а,8б	8
12	а	1	25	1б,2в,3д,4а,5г,6е	6
13	б,в,г,д	4	всего	1-20 б – «2», 21- 34 – «3», 35-47 – «4», 48-50 – «5»	50

Контрольная работа по разделу «Кулинария» 6 класс

Выбрать правильный ответ:

1. К столовым приборам не относится:

- А) Ложка;
- Б) Дуршлаг;
- В) Вилка;
- Г) Нож.

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при разделке рыбы.

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порционные куски
	Ж. Потрошат брюшко

3. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.

	А. Зелень, лавровый лист
	Б. Капуста и картофель
	В. Пассированные морковь и лук

4. Доброкачественное мясо:

- А) Упругое;
- Б) Имеет мягкий жир;
- В) Имеет твердый жир;
- Г) Не упругое.

5. Доброкачественность овощей можно определить по:

- а) цвету;
- б) запаху;
- в) вкусу;
- с) консистенции.

6. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- а) промывание;
- б) сортировка;
- в) нарезка;
- г) очистка;
- д) мойка.

7. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

8. К минеральным веществам относятся:

- а) магний;
- б) железо;
- в) углеводы;
- г) натрий;
- д) жиры;
- е) витамины.

9. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

- а) промывание;
- б) разрезание брюшка;
- в) оттаивание;
- г) удаление внутренностей;
- д) очистка рыбы от чешуи;
- е) нарезание на порционные куски;
- ж) удаление головы, плавников, хвоста.

10. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

- а) консистенция плотная
- б) жабры серого цвета;
- в) чешуя отстает от кожи;
- г) консистенция рыхлая;
- д) глаза мутные;
- е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже;
- з) глаза прозрачные.

11. Мясопродукты являются основным источником:

- а) углеводов;
- б) жиров;
- в) белка;
- г) витаминов.

12. Доброкачественность мяса можно определить по:

- а) запаху;
- б) вкусу;
- в) цвету;
- г) консистенции.

13. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

- а) промывание
- б) оттаивание;
- в) зачистка;
- г) обмывание;
- д) нарезание.

14. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 -Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

15. Субпродукты это:

- а) шкура животных;
- б) почки животных;
- в) рога животных;
- г) мозги животных.

16. Из рыбного фарша можно приготовить:

- а) паштет;

- б) омлет;
- в) котлеты;
- г) пельмени;
- д) уху.

17. Птицу называют

- А) сельскохозяйственная
- Б) фермерская
- В) дичь
- Г) домашняя
- Д) лесная

18. Из рубленного мяса можно приготовить

- А) битки
- Б) котлеты
- В) шницели
- Г) гуляш
- Д) бефстроганов

Ответы:

- 1. Б
- 2. 1-Б; 2-Ж; 3-В; 4-Г; 5-А; 6-Д; 7-Е
- 3. 1-Б, 2- В. 3-А
- 4. А, В
- 5. АБС
- 6. БДГАВ
- 13. БГВАД
- 14. 1Г 2В 3Б 4Д 5А
- 15. БГ
- 16. АВГ
- 17. А В Г
- 18. А Б В

- 7. ГАВБ
- 8. АБГ
- 9. ВДБГЖАЕ
- 10. АЕЖЗ
- 11. В
- 12. АВГ

7 класс

Контрольная работа №1

Материаловедение

Отметить правильный ответ

1. Текстильные волокна делятся на натуральные и:

- а) растительные
- б) минеральные
- в) химические
- г) синтетические
- д) искусственные

2. Установите соответствие.

Вид волокон	Волокна
1. Растительные	А. Шерсть
2. Искусственные	Б. Асбест
3. Животного происхождения	В. Эластановое
4. Синтетические	Г. Лен
5. Минеральные	Д. Вискоза

Отметить правильные ответы.

3. К отделке тканей относится:

- а) промывание
- б) крашение
- в) отбеливание
- г) сушка
- д) прядение

Отметить правильные ответы.

4. К искусственным волокнам относятся:

- а) вискозный шелк
- б) ацетатный шелк
- в) нейлон
- г) капрон

5. Установите последовательность процесса производства волокон.

№ п/п	Процесс производства
1	Формование волокна
2	Отделка волокна
3	Получение прядильного раствора

Отметить правильный ответ.

6. Нити основы перекрывают две нити утка через одну нить в ткацком переплетении –

- а) полотняном
- б) сатиновом
- в) саржевом
- г) атласном

7. Установить соответствие между видом волокна и признаком его определения.

Вид волокна	Характер горения	Запах при горении
1. Ацетатное	а) быстро, ровно, яркое пламя, с образованием золы светло-серого цвета.	а) без запаха
2. Полиамидное	б) горит быстро и сворачивается в маленький бурый шарик.	б) Запах уксуса
3. Вискозное	в) не горит, плавится, образуя мягкий шарик.	в) запах жженой бумаги

8. Установите соответствие между символом и его значением.

1. 	А) стирка
2. 	Б) запрещено подвергать изделие химчистке
3. 	В) запрещено отбеливание
4. 	Г) утюжить при сильном нагреве утюга
5. 	Д) сушка на горизонтальной поверхности
6. 	Г) сушка изделия в подвешенном состоянии

Машиноведение

9. Длина стежка в швейной машине зависит от работы:

- а) механизма иглы;
- б) механизма челнока;
- в) механизма рейки;
- г) механизма нитепритягивателя;
- д) механизма петлителя.

10. Причиной пропуска стежков может быть:

- а) неправильная установка иглы;

- б) сильное натяжение нижней нити;
- в) не соответствие номера иглы номеру нити;
- г) погнутая или затупленная игла;
- д) сильное натяжение верхней нити.

11. **Длинный желобок машинной иглы служит:**

- а) для заправки верхней нити;
- б) для предохранения верхней нити от перетирания;
- в) для образования петли.

12. **Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:**

- а) ослабить натяжение нижней нити;
- б) ослабить натяжение верхней нити;
- в) ослабить натяжение верхней и нижней нитей;
- г) усилить натяжение верхней нити.

13. **Винт в шпульном колпачке нужен:**

- а) для регулирования натяжения верхней нити;
- б) для регулирования натяжения нижней нити;

в) для соединения деталей челнока в единое целое. **Ответы: 9 в; 10 а, в, г; 11 б; 12 а; 13 б.**

Конструирование и моделирование швейных изделий

Отметь знаком «+» все правильные ответы.

14. К швейным изделиям плечевой группы относятся:

- А) юбка-брюки;
- Б) сарафан;
- В) платье;
- Г) комбинезон;
- Д) жилет.

15. При снятии записывают в половинном размере мерки:

- А) Сш;
- Б) Оп;
- В) Ст;

- Г) Сб;
- Д) Ди.

16. Установите соответствие между названием мерки и её условным обозначением. Напиши возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.

**Условные
обозначения
мерок:**

Названия мерок:

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 1. Сг | а) длина спины до талии; |
| 2. Вc | б) обхват плеча; |
| 3. Сб | в) высота сидения; |
| 4. Оп | г) полуобхват груди второй; |
| 5. Дтс | д) полуобхват талии; |
| 6. Ст | е) полуобхват бёдер; |
| 7. Шс | ж) ширина спины. |

17. Для построения чертежа туники необходимо снять мерки:

- А) Ди;

- Б) Вс;
- В) Ст;
- Г) Сб;
- Д) Сг ||.

18. Снятие мерки Сг выполняется:

- А) горизонтально по линии бёдер;
- Б) спереди – выше грудных желез;
- В) спереди – горизонтально по наиболее выступающим точкам грудных желез;
- Г) от линии талии до 7-го шейного позвонка.

Технология изготовления швейного изделия

19. Для пошива туники используют:

- а) шерстяная ткань
- б) хлопчатобумажная ткань
- в) шелковая ткань

20. Выберите мерки, которые снимают для построения чертежа туники:

- а) Сб б) Сг в) Дст г) Сш д) Ор е) Оп ж) Ди

21. К какому виду швейного изделия относят тунику:

- а) плечевое изделие
- б) поясное изделие

22. Какие мерки после измерения делят пополам:

- а) Сш
- б) Сг
- в) Оп
- г) Ди

23. По какой мерке определяется размер изделия:

- а) Сш
- б) Сг
- в) Ди

24. Горловину в тунике обрабатывают:

- а) долевым обтачкой
- б) подкройной обтачкой
- в) поперечной обтачкой

25. Боковые срезы туники обрабатывают:

- а) накладным швом
- б) стачным швом
- в) двойным швом

26. Нижний срез и срез рукава туники обрабатывают:

- а) Стачным швом
- б) Швом в подгибку с закрытым срезом
- в) Двойным швом
- г) обтачкой

Контрольная работа №2 по теме: Рукоделие. Вязание крючком

1. Кокой сувенир, связанный из шелка пауков, получил Людовик XIV от парламента города Монпелье.

А. Кружева. Б. Салфетку. В. Чулки и перчатки

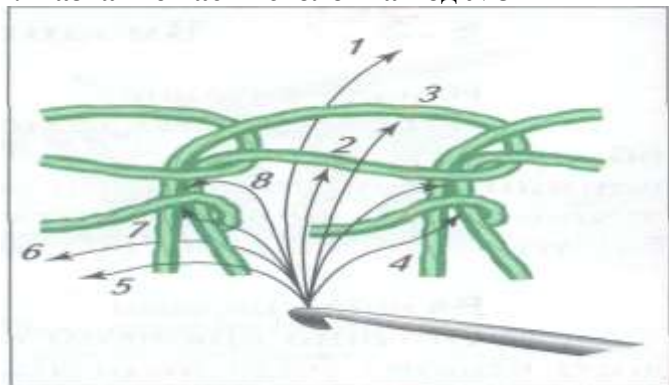
2. Номер крючка обозначает

А. Длину. Б. Отношение длины к толщине. В. Толщину

3. Какой вид пряжи используется для вязания любых узоров и изделий.

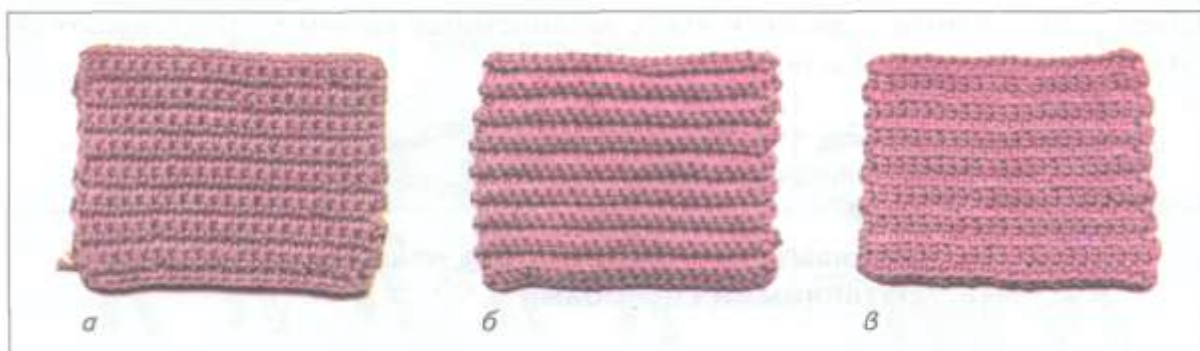
А. Хлопок. Б. Лен. В. Шерсть

4. Название части столбика под №3



А. Задняя стенка петли. Б. Перемычка В. Передняя стенка петли.

5. Название образца (б)



А. Под переднюю стенку петли. Б. Под обе стенки петли В. Под заднюю стенку петли

6. Назовите способы вязания по кругу.

А. По спирали. Б. Рядами. В. Кругами

7. Основа для вязания первого ряда

А. Начальная петля. Б. Воздушная петля. В. Цепочка воздушных петель

8. Соединительный столбик применяют

А. Для получения кольца из воздушных петель.

Б. Выполнения швов.

В. Для суживания полотна

9. Сколько петель поворота добавляют при вывязывании нового ряда столбиков без накида.

А. 2. Б. 1. В. 3

10. Полотно получается рыхлым, потому что

А. Такая пряжа. Б. Крючок толстый, нить тонкая. В. Крючок тонкий, нить толстая.

Тест по теме «Кулинария» 7 класс

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?
 - а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;
 - б) вызвать врача;
 - в) положить грелку на область живота;
 - г) оказать первую медицинскую помощь.
2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:
 - а) переборка;
 - б) сортировка;
 - в) промывание в проточной воде;
 - г) удаление несъедобной части;
 - д) мытье в проточной воде.
3. К консервированию сахаром относятся:
 - а) варение;
 - б) стерилизация;
 - в) конфитюр;
 - г) сушка;
 - д) мармелад.
4. Мясопродукты являются основным источником:
 - а) углеводов;
 - б) жиров;
 - в) белка;
 - г) витаминов
5. Доброкачество мяса можно определить по:
 - а) запаху;
 - б) вкусу;
 - в) цвету;
 - г) консистенции.
6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:
 - а) промывание
 - б) оттаивание;
 - в) зачистка;
 - г) обмывание;
 - д) нарезание.
7. Субпродукты это:
 - а) шкура животных;
 - б) почки животных;
 - в) рога животных;
 - г) мозги животных.
8. Из каких источников лучше брать воду?
 - а) из рек и прудов
 - б) из колодцев и родников
 - в) из озер.
9. Кисломолочными продуктами являются:
 - а) молоко;
 - б) кефир;
 - в) творог;
 - г) мороженое;
 - д) сметана.
10. Какие продукты являются наиболее благоприятной средой для распространения микробов?
 - А) замороженные
 - Б) свежеприготовленные
 - В) полуфабрикаты без тепловой обработки.
11. Какое мясо наиболее пригодно для приготовления блюд для детского питания?
 - а) баранина
 - б) свинина
 - в) телятина.
12. Разрыхлители теста - это
 - а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность

- б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
- в) вещества, которые употребляются для придания тесту аромата.

13 К мясным продуктам относятся:

- а) свинина;
- б) говядина.
- в) крабовое мясо

14. Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

15. Выберите правильный ответ: сервировка стола –

- а) подготовка стола к ужину,
- б) подготовка стола к принятию пищи;
- в) подача блюд к столу.

Примерные темы для творческого проекта 6 класс

1. Нитяная графика или Изонить.
2. Бискорню – удивительное в простом.
3. Корзинка из фетра
4. Сувенир для интерьера
5. Рамка для фото из круп
6. Мягкая игрушка.
7. Картина в технике художественной вышивки.
8. Аппликация из ткани

Примерные темы для творческого проекта 7 класс

1. Авторская кукла своими руками.
2. Вышивка лентами розы
3. Корзиночка для пасхального яйца
4. Туника: традиции и современность
5. Сувенир к празднику в технике квиллинг.
6. Топиарий – дерево счастья
7. Канзаши: украшение для волос.
8. Вытынанка: вырезание картин
9. Картины в технике кинусайга.
10. Джутовая филигрань

Примерные темы для творческого проекта 8 класс

1. Вышивка салфетки стебельчатым швом.
2. Игрушки – подушки
3. Искусство «канзаши»
4. Картина из атласных лент "Букет".
5. Салфетка из ниток ирис
6. Чудесное превращение старых джинсов.
7. Цветы из атласных лент в технике канзаши.
8. Корзина плетением из газет.
9. Органайзер для мелочей
10. Вышивка картины крестом