**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного курса технологии для 5 класса ( далее – Рабочая программа) составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2004г. по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 и с использованием авторской программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» Хохловой М.В., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2011.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение**общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**- воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

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

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи:**

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

В связи с недостаточно сформированным умениями  у школьников по обработке  ткани и работе на швейной машине в Рабочую программу внесены следующие изменения**:**

1.Добавлен раздел «Введение» - 2 часа за счет резервного времени .

2. За счет резервного времени увеличено количество часов в разделах «Машиноведение», «Материаловедение» - до 6 часов.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Для реализации Рабочей программы используется учебно- методический комплект, включающий : учебник «Технология» для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко.- М. «Вентана – Граф», 1998 г

 Программа рассчитана на 66 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Преобладающей формой контроля выступает письменный (контрольные и проверочные работы) и устный опрос.

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен

## знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, в разутюжку, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

## Учащиеся должны уметь:

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма маши­ны, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и ниж­нюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лап­ки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, , накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

**Должны владеть:** ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

**Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:**

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **всего часов** | **в том числе** | **Форма контроля** |
| **теоретич.** | **практич.** |
| **Введение.**  | **2** | **1** | **1** | Диагностический срез |
| **Кулинария** | **16** | **4** | **12** |  |
| * Санитария и гигиена
 | 2 |  |  |  |
| * Физиология питания
 | 2 |  |  |  |
| * Сервировка стола
 | 2 |  |  |  |
| * Технология приготовления пищи
 | 8 |  |  |  |
| * Заготовка продуктов
 | 1 |  |  |  |
| * Контрольная работа по кулинарии
 |  |  |  | Контрольная работа  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **20** | **18** |  |
| Рукоделие | 8 |  |  |  |
| Вышивка |  |  |  |  |
| Элементы материаловедения | 6 |  |  | Проверочная работа  |
| Элементы машиноведения | 6 |  |  | Проверочная работа |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 |  |  |  |
| Технология изготовления швейных изделий | 12 |  |  | Проверочная работа |
| **Технология ведения дома** | **4** | **2** | **2** |  |
| **Творческие проектные работы** | **6** |  | **6** | Защита творческих работ |
| **Итого** | **66** |  |  |  |

**КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тематическое содержание урока** | **Кол-во часов** | **Дата проведения** | **Примечание**  |
| **План**  | **факт** |  |
| 1-2 | Введение в предмет «Технология» | 1 | 06.09 |  |  |
| Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. Диагностический срез | 1 |  |
|  | **Санитария и гигиена** | **2** |  |  |  |
| 3-4 |  Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах.  | 1 | 13.09 |  |  |
| Практическая работа: оказание первой помощи при ожогах. | 1 |  |
|  | **Физиология питания** | **2** |  |  |  |
| 5-6 | Рациональное питание. Понятие о процессе пищеварения. | 1 | 20.09 |  |  |
| Практическая работа «Определение количества и состава продуктов, обеспечение суточной потребности витаминах». | 1 |  |
|  | **Сервировка стола.** | **2** |  |  |  |
| 7-8 | Сервировка стола к завтраку. | 1 | 27.09 |  |  |
| .Практическая работа «Складывание тканевых и бумажных салфеток разными способами». | 1 |  |
|  | **Технология приготовления блюд** | **8** |  |  |  |
| 9-10 | Виды бутербродов и горячих напитков. | 1 | 04.10 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку». | 1 |  |
| 11-12 | .Блюда из яиц.  | 1 | 11.10 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление блюд из яиц» | 1 |  |
| 13-14 | Овощи. Первичная обработка овощей. | 1 | 18.10 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей». | 1 |  |
| 15-16 | Тепловая обработка овощей. | 1 | 25.10 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление салата из вареных овощей». | 1 |  |
|  | **Заготовка продуктов**  | **2** |  |  |  |
| 17-18 | Заготовка продуктов (сушка, замораживание). | 1 | 08.11 |  |  |
| Контрольная работа по кулинарии | 1 |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** |  |  |  |
|  | **Рукоделие**  | **8** |  |  |  |
| 19-20 | Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. | 1 | 15.11 |  |  |
| Практическая работа «Зарисовка традиционных орнаментов». | 1 |  |
| 21-22 | Знакомство с видами вышивки. Подбор ниток и игл. | 1 | 22.11 |  |  |
| Практическая работа «Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка». | 1 |  |
| 23-24 | Технология выполнения простейших ручных швов. ТБ при работе с колющими и режущими инструментами. | 1 | 29.11 |  |  |
| Практическая работа «Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки». | 1 |  |
| 25-26 | Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Холодные и теплые цвета. Цветовые контрасты. | 1 | 06.12 |  |  |
| Практическая работа «Отделка вышивкой салфетки, носового платка». | 1 |  |
|  | **Элементы материаловедения** | **6** |  |  |  |
| 27-28 | Классификация текстильных волокон, их свойства. | 1 | 13.12 |  |  |
| Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани». | 1 |  |
| 29-30 | Свойства х/б и льняных волокон. | 1 | 20.12 |  |  |
| Практическая работа «Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон»Проверочная работа . | 1 |  |
| 31-32 | Организация рабочего места и правила ТБ при выполнении ручных работ. Прямые стежки и строчки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. | 1 | 27.12 |  |  |
| .Практическая работа «Изготовление образцов из ткани со строчками». | 1 |  |
|  | **Элементы машиноведения** | **6** |  |  |  |
| 33-34 | Классификация машин по выполняемым ими функциям. Бытовая универсальная швейная машина. ТБ при работе на швейной машине | 1 | 17.01 |  |  |
| Практическая работа «Подготовка машины к работе». | 1 |  |
| 35-36 | Виды приводов. Последовательность заправки швейной машины.  | 1 | 24.01 |  |  |
| Практическая работа «Намотка нитки на шпульку». «Запуск машины » | 1 |  |
| 37-38 | .Виды машинных швов Назначение соединительных и краевых швов.. | 1 | 31.01 |  |  |
| Практическая работа «Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов».Проверочная работа. | 1 |  |
|  | **Конструирование и моделирование швейных изделий** | **6** |  |  |  |
| 39-40 | Виды рабочей одежды. Требования, предъявляемые к одежде.  | 1 | 01.02 |  |  |
| Практическая работа «Снятие мерок и запись результатов измерений». | 1 |  |
| 41-42 | Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. | 1 | 08.02 |  |  |
| Практическая работа «Построение чертежа фартука в М 1:4». | 1 |  |
| 43-44 | Моделирование фартука. Особенности моделирования.  | 1 | 15.02 |  |  |
| Практическая работа «Моделирование фартука выбранного фасона». | 1 |  |
|  | **Технология изготовления фартука.** | **12** |  |  |  |
| 45-46 | ТБ при работе с колющим и режущим инструментом, электроприборами. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани. | 1 | 22.02 |  |  |
| Практическая работа «Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой». | 1 |  |
| 47-48 | Технология обработки фартука.Обработка нагрудника фартука . | 1 | 07.03 |  |  |
| Практическая работа «Обработка деталей кроя». | 1 |  |
| 49-50 | Обработка нижней части фартука и боковых срезов  | 1 | 14.03 |  |  |
| Практическая работа «Обработка деталей кроя». | 1 |  |
| 51-52 | Обработка накладных карманов. Правила обработки накладных карманов. | 1 | 04.04 |  |  |
| Практическая работа «Обработка карманов». | 1 |  |
| 53-54 | Определение месторасположения карманов. | 1 | 11.04 |  |  |
| Практическая работа «Соединение карманов с фартуком». | 1 |  |
| 55-56 | Контроль и оценка качества готового изделия. | 1 | 18.04 |  |  |
| Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия».Проверочная работа  | 1 |  |
|  | **Технология ведения дома** | **4** |  |  |  |
| 57-58 | Интерьер и планировка дома. Условия создания уюта. | 1 | 25.04 |  |  |
| Практическая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни (проект)». | 1 |  |
| 59-60 | Требования, предъявляемые к кухне. Зонирование. | 1 | 02.05 |  |  |
| Практическая работа «Выполнение макетов кухонной мебели» | 1 |  |
|  | **Творческие проектные работы** | **10** |  |  |  |
| 61-62 | Обоснование проекта. Выбор модели. Эскиз. | 1 | 16.05 |  |  |
| Планирование. Выбор материалов.  | 1 |  |
| 63-64 | Технологические операции | 1 | 23.05 |  |  |
| Оценка проделанной работы Реклама. | 1 |  |
| 65-66 | Защита творческих работ | 2 | 30.05 |  |  |
|  | Итого | 66 |  |  |  |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

## Введение (2 часа)

**Введение в предмет «Технология» (1 час)**

*Теоретические сведения.*Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.*Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Диагностический срез

*Варианты объектов труда.*Учебник «Технология» для 5 класса библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения

**Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. *(1 час)***

*Теоретические сведения.*Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: правила техники безопасности.

# Кулинария (16 час).

## Санитария и гигиена ( 2 час).

*Теоретические сведения***.**Общие правила безопасных приемов труда. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Способы и формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## Технология приготовления пищи (8 час).

## Бутерброды, горячие напитки

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

**Блюда из сырых овощей (2 ч)**

### Основные теоретические сведения

### Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.

Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Знакомство с профессией повара.

***Практическая работа:*** приготовление салата из свежих овощей.

## Блюда из вареных овощей(2 ч)

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## Заготовка продуктов (1 час).

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

**Контрольная работа по разделу «Кулинария» (1 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

### **Вышивка**

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## Элементы материаловедения (6 час).

**Классификация текстильных волокон *(2 часа)***

### Основные теоретические сведения

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

### Практические работы

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

**Свойства х/б и льняных волокон. *(1 час)***

Свойства: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

### Практические работы Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон

**Проверочная работа***.****(1 час)*** Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Материаловедение» включает два варианта заданий.

**ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ. *(2 часа)***

Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ.

**Основные понятия темы:** Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления.

## Элементы машиноведения (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Проверочная работа***.****(1 час)*** Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Машиноведение» включает два варианта заданий.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

### Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

*Проверочная работа.*

# Технологии ведения дома (4 час).

**Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Понятие интерьера. Создание интерьера кухни. Интерьер кухни-столовой.

Профессия дизайнера.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя.

***Практическая работа:*** выполнение эскиза интерьера кухни.

**Размещение оборудования в кухне (2 ч)**

### Основные теоретические сведения

Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Оборудование кухни и уход за ним.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

*Практическая работа:* выполнение макетов кухонной мебели

# Творческие, проектные работы (6 час).

***Проектная деятельность.***

*Теоретические сведения.*Понятие учебного творческого про­екта по технологии. Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием кон­струкционных, текстильных или поделочных материалов. Эта­пы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, их содержание. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому из­делию.

*Практические работы.* Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Вы­бор модели проектного изделия. Подбор материалов, инстру­ментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного из­делия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

*Варианты объектов труда.* Творческие проекты.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ**

**Литература**

**Основная**

Пограмма основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2004г. по направлению «Технология. Обслуживающий труд»

Учебники и учебные пособия

 Технология : 5 Под.ред. В.Д.Симоненко. – М.: Просвещение, 1999

Ермакова В.И. Основы кулинарии : 8-11.-М.: Просвещение,2000

Труханова А.П. Основы швейного производства . – М.: Просвещение, 1999

**Дополнительная**

Байбородова Л.В. Обучение технологии в средней школе 5-11 кл. Методическое пособие –М.:ВЛАДОС, 2003

БешенковА.К.Методика обучения технологии 5-9 кл.: Методическое пособие.-М.:Дрофа, 2003

Кругликов Методика предподдавания технологии с практикумом – М.: Издат. Центр «Академия», 2002

Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителей ,/ Под ред. И.А.Сасовой – М.:Вентана – Граф, 2003

Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии /Авт-сост.В.М.Козакевич, А.В. Марченко. – М.: Дрофа, 2000

Сборник нормативно –методических материалов по технологии/Авт-сост.А.В. Марченко, И.А.Сасовой – М.: Дрофа, 2000

ЧерняковаВ.Н.Методика преподавания курса «Технология Обработки ткани»5-9 кл.- М.:Просвещение, 2002

**МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ ПОСОБИЯ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

 Цифровые образовательные ресурсы по технологии

1. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
2. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
3. Цветоведение. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.

Интернет-ресурсы

<http://lib.sfu-kras..ru/>

# Cайт CФУ

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| <http://remesla.ru/> История ремесел. можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/> Технологии обработки тканей и пищевых продуктов Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm> Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86> Секреты традиционной китайской кухни. <http://www.ournet.md/~chinesecookery> План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>  Модели и уроки вязания крючком.<http://www.knitting.east.ru/> Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru> Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления. <http://kuking.net/> Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html> Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/> Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600> Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml> Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение. <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html> Декада технологии в школе. <http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html> Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов. <http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html> Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101> Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС. <http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm> Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.<http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека. <http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml> Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма. <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml> Декоративно-прикладное искусство  Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". <http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/> Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html> Учебники по ДПИ.<http://remesla.ru/> Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm> Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/> Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm> Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике. <http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT> Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/> Этапы создания картины на бересте. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/> Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/> Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html> Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело. <http://www.uic.nnov.ru/handicraft/> Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей. <http://www.vostal.narod.ru/> Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru> Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> Обучение детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы. <http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/> Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/> История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.<http://www.palekh.narod.ru/> Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html> Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm> Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html> Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.<http://www.chat.ru/~krestom/> Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/> Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности. <http://www.romangoncharov.narod.ru/> Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы. <http://kenunen.boom.ru/igru/toys_1.html> Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха. <http://palekh.narod.ru/> Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.<http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm> Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html> Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров. <http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать. <http://www.rukodelie.ru> Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/> Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html> Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html> Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://krestom.chat.ru/> Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/> Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html> Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/> Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии. <http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/> Кружевные платочки. План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/> Макраме. Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/>Материально-техническое обеспечение программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Количество |
| 1 | ПК | 1 |
| 2 | Принтер | 1 |
| 3 | Сканер | 1 |
| 4 | Экран | 1 |
| 5 | Проектор | 1 |
| 6 | Аудиоколонки | 1 |
| 7 | Машина швейная бытовая универсальная (электрические ) | 5 |
| 8 | Швейная машина (Ручные) | 8 |
| 9 | Оверлок | 1 |
| 10 | Утюг | 1 |
| 11 | Гладильная доска | 2 |
| 12 | Манекен  | 1 |
| 13 | Сантиметровая лента | 10 |
| 14 | Линейка закройщика | 10 |
| 15 | Ножницы раскройные | 16 |
| 17 | Набор лекал | 3 |
| 18 | Ученические столы | 9 |
| 19 | Стулья | 18 |
| 20 | Аптечка | 1 |
| 21 | Комплект для вязания крючком | 5 |
| 22 | Комплект для вязания на спицах | 5 |
| 23 | Холодильник | 1 |
| 24 | Электроплиты | 2 |
| 25 | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | 2 |
| 26 | Электомясорубка | 1 |
| 27 | Комплект разделочных досок | 8 |
| 28 | Набор мисок эмалированных | 4 |
| 29 | Набор столовой посуды из нержавеющей стали | 2 |
| 30 | Сервиз столовый | 1 |

 |

 |

Оснащенность учебно-методическими средствами - 100 %

**Приложение №1**

**Диагностический срез на начало учебного года*.***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1 вариант*** | ***2 вариант*** |
| 1. На каком расстоянии от парты должны находиться глаза учащегося?
2. Для чего служит швейная машина?
3. Какие швейные машины вы знаете?
4. Почему нужно соблюдать режим дня?
5. Для чего соблюдают правила гигиены и санитарии?
6. Выполните математические действия

43 ×7=19 / 2=46 × ½ =1. Перечислите столовые приборы.
2. Какие полезные вещества содержат продукты питания?
3. Прочесть фрагмент текста из учебника технологии.
 | 1. Какие инструменты используют для шитья?
2. Почему во время занятий нужно сидеть за партой или швейной машиной прямо?
3. Какие виды рукоделия вы знаете?
4. Почему нужно соблюдать режим питания?
5. Для чего соблюдают правила техники безопасности?
6. Выполните математические действия

21 ×7=23 / 2=54 × ½ =1. Перечислите столовую посуду
2. Для чего нужна пища?
3. Прочесть фрагмент текста из учебника технологии.
 |

Диагностика:

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта ,по 9 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается 2 балла, неполный ответ – 1 балл;

оценка «5» - 16-18 баллов,

оценка «4» - 13-16 баллов,

Оценка «3» - 8 – 12 баллов,

Оценка «2» - менее 8 баллов

**Приложение №2**

**Контрольная работа**

1 уровень

1. Отметь буквой "С" – санитарно-гигиенические требования, буквой "Т" – правила безопасной работы:

а) руки мойте с мылом,

б) перед включением электроприбора проверьте исправность электро­шнура,

в) наденьте фартук, косынку,

г) включайте и выключайте приборы сухими руками,

д) рукава одежды закатайте.

2. Обозначь посуду, приспособления и инструменты, (П – посуда, Пр – приспособления, И – инструменты, С – столовые приборы):

а) кастрюля \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ж) миска \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) ложка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ з) нож кухонный \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) терка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и) тарелка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) нож карбовочный\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ к) разливательная ложка \_\_\_\_\_

д) сковорода\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ л) разделочная доска \_\_\_\_\_\_\_\_\_

е) овощерезка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ м) нож для помидоров\_\_\_\_\_\_\_\_

ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1. Выбери правильные советы для тех, кто склонен к полноте:

а) ограничить количество острых закусок, пряностей и специй,

б) готовить вкусные, ароматные жареные блюда,

в) отваривать мясо и рыбу,

г) включать в рацион больше сладких блюд,

д) меньше двигаться,

е) делать зарядку,

ж) соблюдать режим питания,

з) иметь силу воли.

2. Выбери правильные ответы:

 Чтобы похудеть, в твоем рационе должны быть:

а) пирожные, г) фрукты, е) соки,

б) сладкие блюда, д) отварное нежирное мясо, ж) жирная пища.

в) овощи,

БУТЕРБРОДЫ, БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Выбери правильные ответы:

1.        Требования к приготовлению блюд из яиц:

а) яйца промывают в растворе питьевой соды,

б) яйца хранят в холодильнике,

в) соблюдают режим тепловой обработки,

г) для взбивания используют глубокую посуду из фарфора, стекла или нержавеющей стали,

д) проверяют доброкачественность яиц,

е) яйца не моют.

2.        Требования к качеству готовых бутербродов:

а) готовить бутерброды перед подачей на стол,

б) продукты должны быть свежими,

в) хлеб и булка должны быть свежими,

г) хлеб должен быть нарезан тонко,

д) хлеб полностью покрыт продуктами,

е) хлеб и булка должны быть не очень свежими.

3.        Свежесть яйца можно определить при помощи:

а) овоскопа, б) соленой воды, в) вращением, г) на просвет.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Выбери правильные ответы:

1.        Требования к качеству горячих напитков:

а) напитки готовят перед употреблением,

б) чайную заварку используют в течение дня,

 в) цвет чая должен быть красно-коричневым или зеленоватым,

г) готовый кофе должен быть горячим или холодным, но не теплым,

д) напитки должны быть прозрачными.

2.        Сорта чая:

а) черный, б) коричневый, в) зеленый, г) желтый, д) красный.

3. Дополни схему приготовления чая:

а) вскипятить воду и ополоснуть …

б) всыпать в заварочный чайник чай и залить его кипятком на … объема чайника,

в) дать чаю настояться минут пять, и долить чайник …

г) налить заваренный чай в чашку или стакан на 1/3 объема и долить кипятком

д) подать на стол налитый чай и сахар. К чаю можно подать …

2 уровень

ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1.        Дополни несколько советов для тех, кто склонен к полноте:

а) ограничить острые блюда

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Закончи предложения:

а) Чтобы не поправиться, в ваш рацион можно включать без ограничений \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) Если я хочу похудеть, то буду есть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) Если у меня нормальное телосложение, то я могу есть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, но \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Дополни основные принципы рационального питания:

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) пища должна быть разнообразной,

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) пища должна соответствовать состоянию здоровья,

е) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

БУТЕРБРОДЫ, БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

1.        Едят бутерброды:

а) закусочный – шпажкой,

б) горячий – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) простой – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.        Для бутербродов используют следующие продукты:

а) булку, г) ж) икра.

б) д)

в) е)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

1.        Дополни требования к приготовлению горячих напитков:

а) напитки готовят непосредственно, в)

перед употреблением, г)

б) д)

2.        Закончи предложения:

а) Чай лучше хранить …

б) На Руси кисели готовили из …

в) Самый распространенный напиток на Руси …

г) Национальными напитками на Руси являются …

3.        Дополни последовательность приготовления кофе:

а) вскипятить воду,

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) дать кофе отстояться 5 минут и подать к столу.

**Приложение №3**

**Проверочная работа**

**МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ**

**1й уровень**

Структура ткани

Выберите правильный ответ.

1.Ткань изготавливают на фабрике: а) швейной; б) ткацкой; в) прядильной.

2.Ровницу получают из волокон на этапе: а) разрыхления; б) расчесывания; в) вытягивания с подкручиванием.

3. На ткацких фабриках работают: а) ровничницы; б) ткачихи; в) прядильщицы.

4. Волокно хлопчатника бывает: а) белым; б) розовым; в) голубым; г) красным.

Нити основы и утка

Выберите правильный ответ.

1. Долевая нить идет вдоль кромки: а) да; б) нет.

2. Долевая нить при резком растяжении ткани (хлопок) издает звонкий звук:

а) да; б) нет.

3. Нить утка: а) короткая; б) гладкая; в) непрочная; г) тонкая.

4. Нить утка длинная и прочная: а) да; б) нет.

5. Укажите признаки, по которым можно определить нить основы: а) по звуку; б) по ворсу; в) по кромке; г) по растяжимости: д) по качеству отделки.

Лицевая и изнаночная стороны ткани

Выберите правильный ответ.

1. Ткань имеет технические узелки и ворсинки: а) на лицевой стороне; б) на изнаночной стороне.

2. Гладкую, блестящую поверхность имеет изнаночная сторона хлопчатобумажной ткани: а) да; б) нет.

Свойства ткани

Выберите правильный ответ.

1. Хлопчатобумажная ткань: а) мягкая; б) жесткая.

2. Гладкой поверхностью обладают ткани: а) льняная; б) хлопчатобумажная; в) шерстяная.

3. Выше сминаемость ткани: а) хлопчатобумажной; б) льняной.

4. Летом холодит, а зимой греет: а) льняная ткань; б) хлопчатобумажная ткань.

5. Обозначьте соответствующими буквами признаки хлопчатобумажных (х) и льняных (л) тканей: а) поверхность матовая: б) поверхность блестящая; в) ткань мягкая.

6. Обозначьте соответствующими буквами признаки определения хлопчатобумажных (х) и льняных (л) тканей: а) растяжимость по утку большая; б) поверхность гладкая; в) поверхность шероховатая; г) ткань жесткая; д) нити пушистые: е) нити гладкие.

7. Льняная ткань обладает: а) блестящей поверхностью; б) матовой поверхностью.

8. Хлопчатобумажные ткани по внешнему виду:а) матовые; б) блестящие.

9. Уход за швейными изделиями из хлопчатобумажных и льняных тканей включает: а) стирку; б) глажение: в) чистку: г) химическую чистку: д) сушку.

**2-й уровень**

Структура ткани

1. Вставьте пропущенные слова.

а) Ткань состоит из... б) Нить содержит... в) На ткацких станках работают... г) Полотняное переплетение — это... д) К натуральным волокнам относятся... е) К растительным волокнам относятся... ж) Ткань делают из... з) В домашних условиях из волокна получают пряжу способом...и) Прядение — это процесс... к) Ткачество — это процесс... л) Сырьем для получения шелка, льна, шерсти,хлопка являются ... волокна.

2. Перечислите этапы первичной обработки льняного волокна.

3. Перечислите этапы первичной обработки хлопка.

4. Укажите последовательность этапов получения ткани:

а) отделка:

б) прядение:

в) первичная обработка волокна; г) ткачество;

д) производство суровой ткани.

5. Укажите последовательность операций при

производстве пряжи: а) получение ровницы; б) разрыхление волокон; в) вытягивание волокон в ровную ленту;

г) получение пряжи.

6. Отметьте соответствующей буквой, из какой части (корень — к, стебель — с, плод — п) перечисленных растений вырабатываются волокна: а) конопля; б) хлопок; в) джут; г) крапива; Д) лен.

7. Отметьте соответствующей буквой, из каких волокон (натуральных — н, химических — х) получают следующие ткани: а) лен; б) хлопок; в) капрон, г) лавсан; д) крепдешин; е) вискоза; ж) ацетат: з) шерсть.

Нити основы и утка

1. Вставьте пропущенные слова. а) Нить основы можно определить по следующим признакам:... б) При резком хлопке ткани получается звонкий

звук, значит, это направление нити... в) Кромка направлена вдоль нитей... г) Ткань растягивается больше по направлению

нитей...

д) Нити... более тонкие и ровные. е) Нити... более толстые и пушистые. ж) Нити основы имеют следующие свойства:... з) Нити утка имеют следующие свойства:... и) Направление нити основы в ткани без кромки определяется...

Лицевая и изнаночная стороны ткани

1. Вставьте пропущенные слова:

а) Определять лицевую и изнаночную стороны ткани необходимо при...

б) На лицевой стороне яркий и четкий рисунок имеет... ткань.

в) Ткани... имеют на лицевой стороне ворс.

г) У пестротканой ткани лицевую и изнаночную стороны можно определить...

д) Лицевую сторону ткани с блестящей отделкой можно определить по...

2. Обозначьте соответствующей буквой признаки лицевой (л) и изнаночной (и) сторон ткани:

а) технические узелки: б) гладкая блестящая поверхность; в) четкий печатный рисунок;г) ворс на поверхности; д) слабый печатный рисунок.

Свойства тканей

1. Вставьте пропущенные слова.

а) Технологические свойства хлопчатобумажных и льняных тканей необходимо учитывать при..

б) Льняную ткань от хлопчатобумажной на ощупь можно отличить по таким признакам, как...

в) Сминаемость льняных тканей…..чем хлопчатобумажных.

г) Высокой прочностью обладают... ткани.

д) По внешнему виду льняная ткань...

е) На ощупь... ткань мягче, чем... ткань.

ж) Теплозащитные свойства выше у... ткани, чему...

з) ... ткани имеют более высокую осыпаемость нитей, чем... ткани.

и) При стирке и влажнотепловой обработке хлопчатобумажная ткань дает...

к) Уход за тканью включает в себя...

2. Изобразите графически символы правильного ухода за изделиями из ткани:

а) чистка; б) стирка ручная; в) отбеливание; г) глажение.

Ответы:

**1й уровень**

Структура ткани

1. б: 2. в. 3. б. 4. а, б, в.

Нити основы и утка

1.а. 2. а. 3. а, в. 4. б. 5. а, в. г.

Лицевая и изнаночная стороны ткани

1.б; 2. б.

Свойства ткани

1. а. 2. а. 3. б. 4. а. 5. ах; бл; вх. 6. ах; бл; вх; гл; дх; ел. 7. а. 8. а. 9. а. б, в, д.

**2-й уровень**

Структура ткани

1. а) нитей, переплетенных между собой: б) множество тонких волокон; в) ткачи: г) переплетение нитей через одну; д) волокна льна и хлопка, шерсти и шелка; е) волокна льна и хлопка; ж) пряжи: з) прядение; и) получения пряжи из волокон: к) получение ткани из пряжи: л) натуральные.

2. 1 мочка; 2 сушка и мятьё: 3 трепание: 4 получение льняного волокна.

3. 1 хлопок- сырец; 2 предварительная очистка: 3 отделение волокон от семян: 4 прессование в кипы.

4. 1е: 2б; Зг; 4д: 5а.

5. 1б; 2в: За: 4г.

6. ас; бп; вс; гс; дс.

7. ан; бн; вх; гх; дн: ех: жх; зн.

Нити основы и утка

1. а) звуку, растяжимости, прочности, кромке, внешнему виду; б) основы; в) основы; г) утка: д) основы; е) утка: ж) тонкие, ровные, прочные, гладкие, жесткие; з) толстые, неравномерные, непрочные, рыхлые, мягкие; и) по звуку, растяжимости, по виду нити.

Лицевая и изнаночная стороны ткани

1. а) раскрое и изготовлении изделия: б) печатная; в) вельвет, бархат, велюр; г) по техническим узелкам; д) кромке.

2. иа, д; лб, в, г.

Свойства тканей

1. а) технологии изготовления изделия; б) гладкость, жесткость; в) выше: г) льняные; д) блестит; е) хлопчатобумажная, льняная; ж) хлопчатобумажной, льняной; з) льняные, хлопчатобумажные: и) усадку: к) стирку, чистку, отбеливание, влажнотепловую обработку.

2. а) б) в) г)

**Приложение №4**

**Проверочная работа**

**МАШИНОВЕДЕНИЕ**

**1-й уровень**

Устройство швейной машины

1. Выберите из перечисленных детали ручного привода:

а) корпус; б) рычаг; в) катушечный стержень; г) рукав; д) стопор; е) платформа; ж) маховое колесо; з) гнездо; и) рукоятка; к) лапка; л) игла; м) поводок; н) большое и малое зубчатые колеса.

2. Вставьте пропущенные слова.

а) Сидеть за машиной надо ..... слегка наклонив корпус и голову...

б) Расстояние между работающим и машиной должно быть...

в) При работе на швейной машине сидеть надо на... поверхности стула. Стул стоит...

3. Выберите правильный ответ.

При подготовке машины к работе игла и нитепритягиватель должны находиться: а) в верхнем положении; б) в нижнем положении.

4. Укажите, в какой последовательности надо проводить операции при подготовке машины к работе:

а) подложить ткань под лапку; б) проколоть ткань иглой; в) привести машину в рабочее положение; г) заправить верхнюю нить; д) заправить нижнюю нить; е) опустить лапку.

5. Укажите последовательность заправки верхней нити:

а) компенсационная пружина; б) нитенаправитель на фронтовой доске; в) катушечный стержень; г) игла; д) верхний нитенаправитель на рукаве; е) рычаг нитепритягивателя; ж) регулятор натяжения верхней нити: з) нитенаправитель на игловодителе.

6. Выберите правильный ответ.

При работе на швейной машине ткань продвигается: а) от работающего; б) на работающего.

7. Назовите деталь, которая прижимает ткань к игольной пластине:

а) игла; 6) игловодитель; в) лапка;г) нитепритягиватель.

8. Найдите в перечислении детали шпульного колпачка:

а) корпус; б) фрикционный винт; в) прорезь; г) прижимная пластина; Д) рукав; е) винт; ж)защелка; з) игольная пластинка; и) установочный палец.

9. Выберите правильный ответ:

Для заправки нижней нити необходимо приготовить детали: а) ручной привод; б)шпулька; в) игла; г) шпульный колпачок; д) моталка.

Машинные швы

1. Укажите, какие машинные швы применяют при выполнении указанных операций:

Машинные швы:
а) стачные б) вподгибку в) накладные
Операции:
1) для настрачивания карманов на основную деталь 2) для соединения основных деталей 3) для соединения мелких деталей между собой 4) для обработки низа изделия 5) для настрачивания тесьмы на основную деталь

8. Обозначьте цифрами соответствие терминов содержанию машинных работ:

Термины:

1) стачивание

2) притачивание
3) обтачивание
4) настрачивание
5) застрачивание

Машинные швы:

а) соединение двух или нескольких равных по величине деталей

б) соединение двух или нескольких разных по величине деталей

в) соединение двух деталей, одна из которых наложена изнаночной стороной на лицевую сторону другой

г) соединение двух деталей, после выворачивания которых шов располагается внутри по краю детали

д) закрепление машинной строчкой краев деталей

9. Обозначьте цифрами соответствие терминов содержанию ручных работ:

Термины: сметывание, наметывание, заметывание, выметывание, обметывание

Ручные работы:
а) подогнуть срез детали и закрепить сметочной строчкой на расстоянии 0,5 см от среза б) соединить две или несколько деталей сметочной строчкой в) соединить мелкую деталь, наложенную изнаночной стороной на лицевую большей детали сметочной строчкой г) выправить края деталей и закрепить их сметочной строчкой д) обработать срезы от осыпания обмоточной строчкой

**2й уровень**

Устройство швейной машины

1. Соотнесите название деталей ручного привода и их назначение:

Название детали

1) стопор

2) поводок

3) большое зубчатое колесо

4) рукоятка

Назначение

а) передает движение на малое зубчатое колесо б) фиксирует приводной рычаг в гнезде

в) передает движение на маховое колесо

г) служит для удобства вращения приводного рычага

2. Соотнесите название деталей, участвующих при заправке верхней нити, и их назначение:

Название детали: регулятор натяжения верхней нити, нитенаправитель, рычаг подъема лапки

Назначение
а) опускает и поднимает лапку б) для натяжения верхней нити в) направляет нить

3. Соотнесите название деталей шпульного колпачка и их назначение:

Название детали: прорезь,прижимнаяпластина,установочный палец

Назначение
а) прижимает нитку к корпусу колпачка б) входит в прорезь челночного устройства; чтобы шпульный колпачок не проворачивался в) направляет нить

4. Дополните последовательность подготовки машины к работе:

а) привести машину в рабочее положение

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) заправить нижнюю нить

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

е) опустить лапку

Дополните последовательность заправки верхней нити:
а) катушечный стержень

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) регулятор натяжения верхней нити

г)

д)

е) нитенаправитель на фронтовой доске

ж)

з)

6. Дополните названия деталей шпульного колпачка:

а) корпус

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) винт

г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответы

**1й уровень**

Устройство швейной машины

1. а, б, д, з, и, м, н.
2. а - прямо, вперед; б - 1520 см; в — всей, напротив иглы.
3. а.
4. 1в; 2г: 3 д; 4а: 5б: 6е.
5. 1е: 2д; Зж; 4а; 5е; 6б; 7з; 8г.
6. а.
7. в.
8. а, в, г, е, ж, и.
9. б, г.

Машинные швы

1. а2,3; б4; в1,5;

2. 1a: 2^; Зг; 4в; 5д.

3. 1б: 2в; 3a: 4r; 5д.

**2-й уровень**

Устройство швейной машины

1. 2в: 3a; 16; 4г.

2. 16; 2в; За.

3. 1в; 2а: 36.

4. б — заправить верхнюю нить: г — подложить ткань под лапку: д — опустить иглу.

5. б — верхний нитенаправитель: г — компенсационная пружина; д — рычаг нитепритягивателя; ж — нитенаправитель на игловодителе; з — игла.

6. б — прижимная пластина; г — прорезь; д — защелка: е — установочный палец.

**Приложение № 5**

**Проверочная работа**

**ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**1й уровень**

Конструирование

1. Укажите, как записывают мерки длины: а) полностью; б) в половинном размере.

2. Укажите, какие из перечисленных мерок записывают:

а) полностью:

б) в половинном размере;

1)Ст: 2) Дн: 3)Сб: 4)Дн.ч.

3. Укажите название мерок для данных обозначений:

1)Дн;2)Дн.ч;3) Дет;4) Сб;

а) полуобхватбедер;б) длина нагрудника;в) длина спины до талии;г) длина нижней части.

4. Определите назначение следующих мерок:

1) Ст; а) для расчета длины нижней части фартука;

2) Дн; б) для расчета длины нагрудника;

3) Дн.ч: в) для расчета ширины нижней части фартука:

4) С6; г) для расчета длины пояса.

5. Укажите из перечисленных названий линий чертежа фартука соответствующие отрезки:

1) линия верха:2) линия низа; 3) линия середины;4) линия бока;5) линия талии;6) линия кармана:

а)НН1 б)ТТ1 в)T1H1 г)KK1 д)BB2 е)BH

6. Выберите из перечисленных операций необходимые для подготовки выкройки к раскрою:

а) указать название деталей;

б) написать фасонные линии;

в) указать количество деталей:

г) указать дефекты:

д) указать долевую нить;

е) указать припуски на швы;

ж) указать название линий.

7. Укажите цифрами последовательность раскроя изделия:

а) обвести выкройку с учетом припусков на швы; б) выполнить экономную раскладку; в) обвести выкройку по контуру: г) приколоть портновскими булавками; д) отложить припуски на швы.

8. Укажите из перечисленных правила, необходимые при выполнении раскладки выкройки на ткани:

а) определение долевой нити; б) учет долевой нити; в) декатирование ткани; г) совпадение линии середины детали со сгибом на ткани; д) учет направления рисунка; е) определение лицевой стороны ткани; ж) экономная раскладка; з) учет припусков на швы.

9. Выберите правильный ответ. В целях переноса контурных линий на деталях кроя прокладывают:

а) сметочные стежки; б) обметочные стежки; в) копировальные стежки.

Моделирование

1. Подберите для изделия соответствующую ткань:

1 ) рабочий фартук; 2) повседневный фартук; 3) праздничный фартук.

а) яркая с печатным рисунком: б) темная, однотонная ткань; в) светлая однотонная ткань; г) темная с рисунком.

**2й уровень**

Конструирование

1. Запишите мерки, необходимые для построения чертежа фартука:

2. Запишите названия мерок согласно обозначениям: а)Дн б) Дн.ч. в) Ст. г)Сб

3. Укажите, какие мерки необходимо снять для расчета:

а) длины нижней части; б) длины нагрудника; в) длины пояса; г) ширины нижней части фартука.

4. Запишите назначение следующих мерок для построения чертежа фартука:

а)Ст б)Сб в)Дн г) Дн.ч

5. Назовите линии чертежа фартука: а) ВВ1 б)ВН в) НН1 г)ТТ1 Д) КК1 е)Т1Н1

6. Укажите отрезки, соответствующие перечисленным названиям линий чертежа фартука:
а) линия верха \_\_\_\_\_\_\_\_ б) линия низа \_\_\_\_\_\_\_\_\_ в) линия середины \_\_\_\_\_ г) линия бока \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ д) линия талии е) линия кармана

7. Допишите последовательность подготовки выкройки к раскрою:

а)

б)

в) указать долевую нить

г)

д)

8. Допишите последовательность подготовки ткани к раскрою:

а) декатирование ткани б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г) определение долевой нити д)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ е)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Допишите последовательность выполнения раскроя:

а)

б)

д) вырезать.

10. Допишите правила выполнения раскладки деталей выкройки на ткани:

а) учет долевой нити б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ д) экономная раскладка.

11. Вставьте пропущенные слова.

а) Детали кроя — это...

б) В целях переноса контурных линий на деталях кроя прокладываются... стежки.

Моделирование

1. Перечислите виды отделок фартука: а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ б) тесьма в) г) д)

2. Закончите предложение. Моделирование — это процесс...

3. Допишите варианты ответов. При моделировании фартука можно изменить детали:

а) .....б) карман в) ......г)......

4. Определите ткань, соответствующую данным изделиям:

1) рабочий фартук\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) повседневный фартук

3) праздничный фартук

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**1-й уровень**

Конструирование

1. а. 2. а2, 4; 61.3. 3. 1б; 2г; Зв; 4а. 4. 1г; 26; За: 4в. 5. 1д: 2а; 3е; 4в; 56; 6г. 6. а; в; д; е; ж. 7. 16: 2г: Зв; 4д: 5а. 8. 6; г; д; ж; з. 9. в.

Моделирование

1. 1б, г; 2а, б, г: Зв.

**2й уровень**

Конструирование

1. Дн — длина нагрудника; Днч — длина нижней части; Сб — полуобхват бедер; Ст — полуобхват талии.

2. а — длина нагрудника; б — длина нижней части; в — полуобхват талии: г — полуобхват бедер.

3. а Днч; б Дн; вСт: г Сб.

4. а—для расчета длины пояса; б — для расчета ширины фартука; в — для расчета длины нагрудника; г—для расчета длины нижней части фартука.

5. а — линия верха; б — линия середины переда; в—линия низа: г — линия талии; д — линия кармана; е — линия бока.

6. а — ВВ); б — НН,: в — ВН; г— Т^,; д— ТТ,; е — К^.

7. а — название детали; б — количество деталей; г — величина припусков на швы; д — контрольные линии.

8. 6 — проверка качества ткани; в — определение лицевой стороны; д — выравнивание ткани под прямым углом к ДН; е — определение направления рисунка.

9. а — экономно разложить детали выкройки; б — приколоть детали портновскими булавками; в — обвести выкройку по контуру; г — обвести выкройку с учетом припусков на швы.

10. б — учет направления рисунка; в — учет совпадения линии середины детали со сгибом на ткани; г — учет припусков на швы.

11.а) Детали из ткани, вырезанные по выкройке; б) Копировальные.

Моделирование

1. а—вышивка; в— воланы; г — кружево: д — аппликация.

2. создание новых моделей.

3. а—нагрудник: в — нижняя часть; г — бретель.

4. 1 — ткань темных тонов;2—ткань яркой расцветки с печатным рисунком: 3 — светлая однотонная ткань.

**Приложение № 6**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |