**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного курса технологии для 6 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 программу были внесены следующие изменения: 1.Добавлен раздел «Введение» - 2 часа за счет резервного времени .

2. Раздел «Электротехника» объединен с разделом « Элементы машиноведения» так как отсутствует материально- техническая база для проведения занятий по электротехнике ;

3. Добавлено в раздел «Технология ведения дома» ,«Элементы материаловедения», «Технология изготовления изделий» , «Рукоделие»- по 2 часа, за счет резервного времени.

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 7 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко.- М. «Вентана – Граф», 1998 г

 На реализацию Рабочей программы отводится 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:***

источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способы профилактики инфекций и т. п.;

применение системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

методы сохранения продуктов при кулинарной обработке;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

пищевую ценность рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;

Роль сахара в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;

способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;

назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;

классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;

принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;

силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;

экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;

традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;

***Должны уметь:***

оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

работать по технологическим картам;

разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;

готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

 читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);

выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

работать с электроприборами;

подбирать крючок и нитки в зависимости от 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;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– 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** |
| **теоретич.** | **практич.** | **контроль** |
| **Введение.**  | **2** | **1** | **1** | Диагностический срез |
| **Кулинария** | **14** | **7** | **7** |  |
| * Физиология питания
 |  |  |  |  |
| * Технология приготовления пищи
 |  |  |  |  |
| * Заготовка продуктов
 |  |  |  |  |
| * Итоговая работа по кулинарии
 |  |  |  | Контрольная работа  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **19** | **19** |  |
| -Рукоделие | 10 |  |  |  |
| -Элементы материаловедения | 4 |  |  | Проверочная работа |
| -Элементы машиноведения с электротехникой | 4 |  |  | Проверочная работа |
| -Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 |  |  |  |
| -Технология изготовления швейных изделий | 14 |  |  |  |
| **Технология ведения дома** | **6** | 3 | 3 | Проверочная работа |
| **Творческие проектные работы** | **6** | 2 | 4 | Защита творческих работ |
| **Итого** | **66** | **32** | **34** |  |

**КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тематическое содержание урока**  | **Кол-во****часов** |  **Дата проведения**  | **Примечание**  |
| **план** | **факт**  |
| 1-2 | Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. | 1 | 06.09 |  |  |
| Экология воды. Способы очистки сточных вод. Практическая работа «Очистка воды» Диагностический срез  | 1 |  |
|  | **Физиология питания** | **2** |  |  |  |
| 3-4 | .Профилактика пищевых отравленийОказание первой помощи при отравлениях | 1 | 13.09 |  |  |
| Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»«Определение срока годности консервов по маркировке на банке» | 1 |  |
|  | **Технология приготовления блюд** | **10** |  |  |  |
| 5-6 | Виды теста. Первичная обработка муки. | 1 | 20.09 |  |  |
| Приготовление печенья «Розочки» | 1 |  |
| 7-8 | .Хлебобулочные изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста | 1 | 27.09 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление пиццы » | 1 |  |
| 9-10 | Бисквитное тесто. Виды начинок и украшений для изделий из теста | **1** | 04.10 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление пирожых желе, мусс, суфле, самбук).» | 1 |  |
| 11-12 | Технология приготовления пресного теста . Изделия из пресного теста. | 1 | 11.10 |  |  |
| Практическая работа « Приготовление вареников» | 1 |  |
| 13-14 | Сладкие блюда и десерты: желе, муссы, суфле, самбук. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. | 1 | 18.10 |  |  |
| Практическая работа «Приготовление сладкого блюда по выбору учащихся» | 1 |  |
|  | **Заготовка продуктов**  | **2** |  |  |  |
| 15-16 | Домашняя заготовка продуктов. Сладкие заготовки. Способы приготовления и условия и сроки хранения. | 1 | 25.10 |  |  |
| Контрольная работа  | 1 |  |
|  | **Рукоделие**  | **10** |  |  |  |
| 17-18 | Изделия, связанные крючком, их место в современной мо­де. | 1 | 01.11 |  |  |
| ТБ. Практическая работа «Подбор крючка в зависимости от ниток и узора». | 1 |  |
| 19-20 | Раппорт узора и его запись. Технология выполнения столбиков без накида | 1 | 08.11 |  |  |
| Практическая работа «Вязание учебного образца столбиками без накида» | 1 |  |
| 21-22 | Технология выполнения столбиков с накидом | 1 | 15.11 |  |  |
| Практическая работа «Вязание учебного образца столбиками с накидом »  | 1 |  |
| 23-24 | Ажурное вязание . Чтение схем вязания  | 1 | 22.11 |  |  |
| Практическая работа «Вязание ажурного полотна»  | 1 |  |
| 25-26 | Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу. | 1 | 29.11 |  |  |
| Практическая работа «Вязание по кругу» | 1 |  |
|  | **Элементы материаловедения** | **4** |  |  |  |
| 27-28 | Технология производства тканей из химических волокон. Нетканые материалы. Сложные переплетения  | 1 | 06.12 |  |  |
| Практическая работа «Определение раппорта в тканях сложных переплетениях.»  | 1 |  |
| 29-30 | Изучение свойств тканей из химических волокон. | 1 | 13.12 |  |  |
| .Практическая работа «Изучение свойств в тканях искусственного происхождения». Проверочная работа | 1 |  |
|  |  **Элементы машиноведения** | **4** |  |  |  |
| 31-32 | .Приспособления к швейной машине. | 1 | 20.12 |  |  |
| .Практическая работа «Выполнение зигзагообразной строчки». | 1 |  |
| 33-34 | Машинные швы. | 1 | 27.12 |  |  |
| .Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Проверочная работа | 1 |  |
|  | **Конструирование и моделирование швейных изделий** | **8** |  |  |  |
| 35-36 | Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Силуэт и стиль в одежде.  | 1 | 18.01 |  |  |
| Практическая работа «Определение силуэтов разных видов одежды» | 1 |  |
| 37-38 | Правила снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки.  | 1 | 25.01 |  |  |
| .Практическая работа «Снятие мерок для посроения чертежа основы плечевого изделия» | 1 |  |
| 39-40 | .Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину | 1 | 07.02 |  |  |
| Практическая работа «Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4». | 1 |  |
| 41-42 | Особенности моделирования плечевых изделий.  | 1 | 14.02 |  |  |
| Практическая работа «Моделирование изделия выбранного фасона». | 1 |  |
|  | **Технология изготовления ночной сорочки** | **14** |  |  |  |
| 43-44 | Подготовка ткани к раскрою. Технология раскроя. | 1 | 21.02 |  |  |
| Практическая работа «Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани». | 1 |  |
| 45-46 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 | 28.02 |  |  |
| Практическая работа «Обработка деталей кроя». | 1 |  |
| 47-48 | Порядок проведения примерки, исправление недочетов. | 1 | 07.03 |  |  |
| Практическая работа «Скалывание и сметывание деталей кроя». | 1 |  |
| 49-50 | Технология обработки вытачек, плечевых и боковых срезов. | 1 | 14.03 |  |  |
| Практическая работа «Соединение деталей изделия машинными швами». | 1 |  |
| 51-52 | Технологии обработки выреза горловины изделия. | 1 | 04.04 |  |  |
| Практическая работа «Обработка пройм косой бейкой». | 1 |  |
| 53-54 | Обработка срезов рукавов и нижнего среза изделия швом вподгибку с закрытым срезом. | **1** | 11.04 |  |  |
| Практическая работа «Обработка срезов рукавов и низа изделия». | 1 |  |
| 55-56 | Вторая примерка. Окончательная отделка изделия. ВТО. | 1 | 18.04 |  |  |
| Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия». Проверочная работа | 1 |  |
|  | **Интерьер жилого дома** | 2 |  |  |  |
| 57-58 | Роль комнатных растений в интерьере. | 1 | 25.04 |  |  |
| Практическая работа «Подбор и посадка декоративных комнат­ных растений». | 1 |  |
|  | **Уход за одеждой. Ремонт одежды** | 2 |  |  |  |
| 59-60 | Уход за одеждой и обувью, ремонт белья. | 1 | 02.05 |  |  |
| Стирка изделий из натуральных и химических волокон. | 1 |  |
| 61-62 |  Выдвижение идей для выполнения учебного проекта | 1 | 16.05 |  |  |
| Проектирование изделий с использова­нием конструкционных или поделочных материалов | 1 |  |
| 63-64 | Разработка требований к готовому изделию. | 1 | 23.05 |  |  |
| Выполнение эскизов ,чертежей, составление технологических карт. | 1 |  |
| 65-66 | Презентация творческого проекта. | 2 | 30.05 |  |  |
|  |
|  | Итого  | 66 |  |  |  |

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

## Введение (2 часа)

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

*Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

*Варианты объектов труда.* Учебник «Технология» для 7 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

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

*Теоретические сведения.* Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Основные понятия темы: правила техники безопасности. Экология окружающей среды. Загрязнение окружающей среды. Пищевые добавки. Производство экологически чистых продуктов.

# Кулинария (14 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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.

### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

## Технология приготовления пищи (10 час).

## Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

### Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

## Пельмени и вареники

### Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

### Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

## Сладкие блюда и десерт

### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### Варианты объектов труда.

### Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

### Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

### Контрольная работа

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

## Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

## Вязание крючком

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

### Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

## Элементы материаловедения (4 час).

### Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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:

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

### Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## *Проверочная работа*

## Элементы машиноведения (4 час).

### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.

## Конструирование и моделирование плечевого изделия

## с цельнокроеным рукавом (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## Технология изготовления плечевого изделия (14 час).

### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

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

# Технологии ведения дома (6 час).

## Эстетика и экология жилища (6 час).

### Основные теоретические сведения

*Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**Уход за одеждой. Ремонт одежды (2 час.)**

### Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Синтетические моющие средства.

### Практические работы:

Удаление пятен с одежды.

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, изделия из химических тканей.

# Творческие, проектные работы (6 час).

*Теоретические сведения.* Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использова­нием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. 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.

### Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

Наряд ко дню рождения

**Приложение №1**

***Диагностический срез***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1 вариант*** | ***2 вариант*** |
| 1. Перечислите волокна животного происхождения.
2. По каким признакам можно определить лицо и изнанку ткани?
3. Начертите схему стачного шва в разутюжку.
4. Какие виды швейных машины вы знаете?
5. Перечислите мерки для построения чертежа фартука.
6. Назовите конструктивные линии чертежа юбки.
7. Пояснить понятие - пищевая ценность продуктов?
8. Что такое интерьер?
9. Какие станки используются при обработке металла?
 | 1. Перечислите волокна растительного происхождения.
2. По каким признакам можно определить долевую и поперечную нить на ткани?
3. Начертите схему шва в подгибку с закрытым срезом
4. Как надо сидеть за швейной машиной?
5. Перечислите мерки для построения чертежа юбки
6. Назовите конструктивные линии чертежа фартука
7. Пояснить понятие - калорийность продуктов?
8. Какие виды освещения вы знаете?
9. какие инструменты относятся к столярным?
 |

***Диагностика:***

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта билетов, 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**

**КУЛИНАРИЯ**

**Тест № 1.**

Найдите в правой колонке определения, соответствующие понятиям левой колонки.

|  |  |
| --- | --- |
| А. Культура питанияБ. Норма питанияВ. Режим питанияГ. Калорийность рациона | 1. Количество ингредиентов питания, удовлетворяющее суточную потребность организма.
2. Количество калорий, содержащихся в тех или иных продуктах питания.
3. Умеренность в еде, разнообразии пищи, сбалансированном рационе, экономическом расчете.
4. Установленный во времени, структуре, объемах и калорийности порядок принятия разнообразной пищи.
 |

Ответы: А- 3; Б- 1; Г- 2.

**Тест № 2.**

Выберите правильный ответ:

1. Какие из перечисленных ниже потребностей не входят в понятие “рационального питания”?

а) формирование новых и восстановление отработанных тканей организма;

б) обеспечение организма только витаминами;

в) обеспечение энергетических затрат, необходимых для поддержания жизни и трудовой деятельности человека;

г) регулирование жизненных процессов человека.

1. Рациональное питание означает:

а) разнообразие;

б) умеренность;

в) разумность;

г) употребление только деликатесных продуктов.

1. Мясо, рыба, молочные продукты являются источником:

а) минеральных солей;

б) жиров;

в) белков;

г) углеводов.

1. Энергетическая ценность продукта измеряется:

а) граммами;

б) миллиграммами;

в) калориями;

г) джоулями.

Ответ: 1 - г; 2 - а; б; в; 3 - в; 4 - в.

**Приложение №3**

**МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ**

1.Для производства, каких волокон сырьем служат газы и продукты переработки каменного угля:

а) искусственных

б) натуральных

в) синтетических

г) минеральных

2.Усадка, осыпаемость, скольжение относятся к свойствам:

а) физическим

б) механическим

в) технологическим

г) гигиеническим

3.Дефект, при котором нити основы или утка разрушены называется:

а) непропечатанным местом

б) перекос рисунка

в) засечка

г) нарушение целостности ткани

4.Определите признак, не характеризующий основы:

а) расположена вдоль ткани

б) плохо тянется

в) расположена поперёк ткани

г) прямая нить

**Приложение №4**

**МАШИНОВЕДЕНИЕ**

Вариант 1

1. Швейная машина, в которой использовалась игла с ушком посередине, была изобретена:

а) в конце 15 века Леонардо да Винчи

б) в 1755 Карлом Вейзенталем

в) в 1834 Уолтером Хантером

г) в 1844-1845 Элиосом Хоу

2. От чего зависит скорость прокладывания машинной строчки на швейной машине с электроприводом:

а) от толщины нити

б) от толщины ткани

в) от силы нажатия на педаль

г) нет правильного ответа

3. При работе на швейной машине, расстояние от глаз до прибора должно быть:

а) 10-20 см

б) 20-30 см

в) 30-40 см

г) 40-50 см

4. Как отрегулировать швейную машину, когда строчка петляет сверху:

а) увеличить натяжение нижней нити

б) уменьшить натяжение нижней нити

в) уменьшить натяжение верхней нити

г) заменить иглу

5. Соединение деталей, примерно равных; по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям, называется:

а) застрачивание

б) обтачивание

в) стачиванием

г) притачиванием

6. Для соединения, как основных деталей, так и мелких деталей между собой применяют шов:

а) вподгибку с закрытым срезом

б) стачной

в) запошивной

г) настрачной

**Приложение №5**

**ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

1.Выбери правильный ответ*.*

Чертёж швейного изделия строят в масштабе

а) 1:1; б) 1:4;

в) 4:1. г)

2.Чертёж швейного изделия нельзя построить без

а) ножниц; б) линейки закройщика;

в) булавок; г)

3.Припуски на швы на ткани обозначают линией:

а) пунктирной; б) штриховой;

 в) сплошной. г)

4.Шов, которым соединяют две детали с изнанки, называется

а) двойной; б) накладной;

в) стачной.; г)

5.Обтачным швом на ночной сорочке обрабатывают

а) горловину; б) боковой срез;

в) нижний срез; г)

6.Процесс моделирования ночной сорочки заключается

а) в изменении формы выреза горловины; б) в оформлении (применении отделок); в) в изменении формы кармана

7.Какую форму горловины лучше сделать у ночной сорочки для девочки невысокого роста с очень круглым лицом:

а) каре; б) овал;

 в) мысом; г)

8.Работа художника-модельера заключается в

а) создании эскиза изделия; б)построении выкройки;

в)раскрое изделия; . г)

9.Результаты каких измерений нужно разделить пополам при записи :

а) Сш б) Сг;

в) Ст; г) Оп;

д) Дст; е) Ди.

10Какая мерка определяет размер изделия женской одежды?

а) Сш; б) Сг;

 в) Дст; . г)

11.Чертежи швейных изделий разрабатывают:

а) художник-модельер; б) закройщик; в) инженер-конструктор.

12.Записывают полностью мерки:

а) Сш; б) Сг; в) Ди; г) Оп; д) Дст; е) Ст.

13.Ширина сетки чертежа зависит от мерки:

а) Сш; б) Сг; в) Оп.

15.Чертежи переда и спинки:

а) абсолютно одинаковы; б) отличаются только вырезом горловины и ростка; в) совсем разные.

16.При подготовке выкройки ночной сорочки к раскрою необходимо выполнить следующие операции:

а) перевод на кальку деталей выкройки; б) перевод на кальку конструктивных линий; в) обозначение направления нитей основы; г) обозначение направлений нитей утка; д) обозначение названий деталей и их количества; ж) обозначение названий срезов и сгибов; е) обозначение величины припусков на швы;

17.Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи

а) смёточных стежков; б) резца; в) копировальных стежков; г) портновского мела; д) косых стежков.

18.При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают

а) вдоль обтачки; б) поперёк обтачки;

в) под углом 450; г) по направлению долевой нити основной детали; д) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали.

19.При обработке горловины применяют швы:

а) стачной; б) запошивочный

в) двойной г) обтачной.

20.При обработке низа рукава применяют

а) двойной шов; б) шов вподгибку с открытым срезом; в) стачной; г) шов вподгибку с закрытым срезом; д) накладной.

21.При обработке бокового среза применяют

а) запошивочный шов; б) накладной; в) обтачной; г) двойной; д) стачной.

22.При обработке низа изделия применяют

а) стачной шов; б) накладной шов; в) обтачной шов; г) вподгибку с закрытым срезом.

23.Середину швейного изделия обозначают стежками

а) копировальными; б) смёточными; в) потайными; г) прокладочными.

24.Для изготовления ночной сорочки в основном используют ткани:

а) х/б; б) шерстяные; в) шёлковые; г) льняные.

25.Расставьте правильную последовательность технологических операций при изготовлении ночной сорочки:

а) обводка деталей выкройки по контуру с учётом припуска на швы;

б) обработка нижнего среза ночной сорочки;

в) вырезание деталей кроя;

г) обработка выреза горловины подкройной обтачкой;

д) подготовка ткани и выкройки к раскрою;

е) подготовка деталей кроя к обработке;

ж) обработка нижнего среза рукава;

з) обработка деталей сорочки по линии бока;

и) окончательная отделка изделия, ВТО.

26.При подготовке выкройки ночной сорочки к раскрою необходимо

а) указать название деталей и их количество;

б) указать направление долевой нити, места сгиба ткани;

в) указать величину припуска на швы.

27.При подготовке ткани для раскроя ночной сорочки необходимо

а) определить направление долевой нити;

б) определить лицевую и изнаночную стороны ткани;

в) определить характер рисунка и направление ворса;

г) определить наличие дефектов;

д) выполнить декатировку ткани.

28.Ниже приведена технологическая последовательность обработки горловины ночной сорочки (под цифрами), но пропущены термины ручных и машинных работ (они обозначены буквами). Найдите соответствие цифр и букв.

1. Подогнуть внешний срез обтачки на изнаночную сторону и…

2. Приколоть и … обтачку.

3. … ворот со стороны обтачки.

4. Обтачку отогнуть на лицевую сторону, шов выправить и…

5. Наложить, наметать и … обтачку на изделие.

а) настрочить, б) приметать, в) выметать, г) заметать, д) обтачать.

29.При выполнении шва в подгибку с закрытым срезом необходимо проверить:

а) равномерность ширины шва; б) ровность строчки; в) удаление временных стежков; г) качество ВТО.

30.При обработке боковых срезов ночной сорочки можно использовать:

а) двойной шов;

б) шов вподгибку с открытым срезом;

в) стачной шов;

г) шов вподгибку с закрытым срезом.

31.Установи соответствие вида шва (цифр) и швейной операции (букв).

|  |  |
| --- | --- |
| *Швы:* 1) двойной; 2) обтачной;3) настрочной; 4) вподгибку с закрытым срезом. | *Швейные операции:* а) обработка низа рукава;б) обработка боковых срезов;в) обработка горловины обтачкой;г) обработка внешнего среза обтачки |

32.Установи соответствие названий срезов ночной сорочки (цифр) и способов их обработки (букв).

|  |  |
| --- | --- |
| 1) боковые срезы; | а) шов в подгибку с закрытым срезом; |
| 2) низ рукава;  | б) обтачной шов; |
| 3) линия горловины; | в) двойной шов; |
| 4) низ изделия. | г) настрочный шов. |

**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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |