

Администрация МО «Бичурский район» Республики Бурятия
Муниципальное образовательное учреждение «Бичурская
средняя общеобразовательная школа № 1»

Заслушана на МО
Протокол № 1
от 31.08.2018
Руководитель МО:
д

Одобрена:
Методическим советом
Протокол № 1 от 31.08.2018
Артюкова Т.А. *Т.А.*

Утверждаю:
Директор школы
Приказ № 79
от 31.08.2018
Серявина О.С. *О.С.*



Рабочая программа

Технология

5 класс

Составила:

Батурина Лариса Григорьевна,
первая квалификационная категория.

Бичура
2018

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Рабочая программа учебного курса «Технология» разработана для обучающихся 5-х классов средней общеобразовательной школы на основе авторской программы «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: Вентана-Граф, с опорой на УМК: учебник для 5 кл. «Технология. Технологии ведения дома», подготовленный авторским коллективом (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) и изданного Издательским центром «Вентана-Граф».

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими обязательными нормативными документами, указанными в Положении о рабочей программе по учебному предмету(курсу) педагога, осуществляющего функции введения ФГОС НОО и ООО МБОУ «Бичурская СОШ № 1», а также

- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, на 2017/2018 учебный год (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 с изменениями на 05.07.2017г).
- УМК Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко-М.: Вентана – Граф.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,

- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Предмет «Технология» играет огромную роль в формировании творческой, нравственно воспитанной личности. Трудовое обучение в школе становится качественно другим. Сегодня недостаточно только освоить определенные трудовые умения, сегодня нужно научить ребенка на уроках технологии решать проблемы, включая его в творческие, ролевые, исследовательские виды деятельности.

В процессе работы над проектом происходит тесное личностное взаимодействие ученика с учителем на принципах сотрудничества, сотворчества, партнерства. Благоприятная психологическая атмосфера дает возможность каждому ребенку работать в оптимальном для него темпе и создает для него ситуацию успеха

Использование проектной технологии является необходимым, так как образовательная область «Технология» предполагает создание проектов обучающимися на всех ступенях школьного образования

Духовно – нравственное воспитание и развитие через проектную деятельность на уроках технологии включает в себя аспекты:

- гражданский – формирование творческой личности с активной жизненной позицией;
- политехнический – предполагает политехническую подготовку учащихся, использование полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, а также воспитание культуры труда, уважения к труду, чувства ответственности и долга, способствует профессиональному самоопределению учащихся;
- здоровьесберегающий – предполагает формирование здорового образа жизни, обеспечение безопасности жизнедеятельности человека и общества;
- патриотический – региональный компонент, который предполагает изучение сведений о малой родине, ее богатстве и культурных традициях, изучение народных промыслов, что способствует любви к своему городу, воспитывает гражданина своей Родины.

В результате реализации проектной деятельности обучающиеся повышают уровень духовно-нравственной культуры, овладевают следующими социальными умениями и навыками:

- самостоятельно добывать знания и пользоваться ими для решения новых познавательных и практических задач;
- работать в группах, исполняя разные социальные роли (лидера, исполнителя, посредника и т.д.);
- устанавливать широкие человеческие контакты, знакомства с разными культурами, разными точками зрения на одну проблему;
- пользоваться информационно-исследовательскими методами: собирать и обрабатывать необходимую информацию, факты; уметь их анализировать с разных точек зрения, выдвигать гипотезы, делать выводы и заключения.

Программа рассчитана на 70 ч (2 ч в неделю).

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по

обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления

технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения предмета

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**Выпускник научится:**

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

3. Содержание учебного курса.

Содержание рабочей программы по технологии в 5 классе предусматривает изучение программы по следующим направлениям:

Творческая проектная деятельность

Технология ведения домашнего хозяйства (Оформление интерьера кухни-столовой)

Кулинария

Создание изделий из текстильных материалов

-Производство текстильных материалов

-Свойства текстильных материалов

-Изготовление выкройки

-Швейные ручные работы

-Швейная машина

-Машинные швы

-Влажно-тепловая обработка ткани

Художественные ремесла (Лоскутное шитье)

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

На изучение теоретического материала отводится около 30% учебного времени. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – формирование универсальных учебных действий.

Основным видом деятельности учащихся 5 класса, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют не менее одного проекта в рамках содержания одного из четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», что и является итоговой работой по окончании изучения курса предмета «Технология», 5 класс.

4. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

Приложение 1

№ п/п	Раздел программы, количество часов	Тема урока	Количество ч-в	Срок проведения	Основные виды деятельности обучающихся	Материально-техническое обеспечение урока
	Модуль 1 «Электротехника», 2 часа					
1		Вводное занятие. Правила ТБ. Бытовые электроприборы.	2	1 неделя сентября	Находить и представлять информацию об устройстве знать: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне -понимать: принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. -уметь: пользоваться бытовой техникой на кухне	4, стр.20-23, записи в тетр. учить. Подготовить сообщение или презентацию о декоративно-прикладных ремёслах.
	Модуль 2 «Технология домашнего хозяйства», 2 часа					
2		Интерьер кухни, столовой. П/р.	2	2 неделя сентября	знать: общие сведения об интерьере, требования, предъявляемые к	§3, стр.10-18, записи в тетр. учить. Выполнить

		«Планировка кухни»			интерьеру кухни, столовой -понимать: различия в оформлении помещений квартиры; -уметь: разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер изделиями собственного производства, поддерживать санитарное состояние кухни. -использовать: полученные знания при оформлении интерьера своей квартиры.	практ. работу: разработать интерьер кухни или столовой.
	Модуль 3 «Кулинария», 14 часов					
3		Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне.	2	3 неделя сентября	знать: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли витаминов в обмене веществ. -понимать: для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания . -использовать: для правильного питания.	Оборудование кухни, плакат по теме. §6 , стр37-41, записи в тетр. учить.
4		Бутерброды и горячие напитки. П/р «Приготовление бутербродов и чая»	2	4 неделя сентября	знать: виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления . -понимать: различия в бутербродах, сортах чая, кофе. -уметь : нарезать правильно хлеб, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки. -использовать: согласно технологическим требованиям готовить	Оборудование кухни, плакат по теме. 7-8, стр. 42-51 записи в тетр. учить.

					выше названные блюда .	
5		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П/р «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2	1 неделя октября	-знать: виды круп, бобовых и макаронных изделий; правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий. -уметь: выполнять т/о продуктов; соблюдать правила хранения пищ. продуктов и готовых блюд. -использовать: согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда .	Оборудование кухни, плакат по теме. 9, стр.51-57, запи-си в тетр.
6		Блюда из овощей и фруктов. П/р «Приготовление салата из сырых овощей»	2	2 неделя октября	знать: о роли овощей в питании, способах кулинарного использования. -понимать: что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ. -уметь: определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей. -использовать: для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в дом. условиях.	Оборудование кухни, плакат по теме. Уч-к «§10, стр. 58-63 записи в тетр.
7		Тепловая кулинарная обработка овощей. П/р «Приготовление винегрета»	2	3 неделя октября	знать: о роли овощей в питании, способах кулинарного использования. -понимать: что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ. -уметь: определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей. -использовать: для	Оборудование кухни, плакат по теме. §11, стр. 63-66 записи в тетр

					приготовления блюд из сырых и вареных овощей в домашних условиях.	
8		Блюда из яиц. П/р «Приготовление омлета»	2	4 неделя октября	знать: способы определения свежести яиц; использование в кулинарии ; -понимать: что использование яиц в питании имеет огромное значение. -уметь: определять доброкачественность яиц, готовить простейшие блюда. оформления яиц к народным праздникам.	Оборудование кухни, плакат по теме. Уч-к «Технология» 5 класс 5
9		Приготовление зав-трака. Сервировка стола к завтраку. П/р «Приготовление зав-трака. Сервировка стола к завтраку	1	5 неделя октября	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола знать: особенности сервировки стола к завтраку; набор столовых приборов и посуды к завтраку; -уметь: составить меню, подобрать продукты и приготовить завтрак	Оборудование кухни, плакат по теме. Уч-к «Технология» 5 класс 5
		Контрольная работа по теме кулинария	1	5 неделя октября	Работа с Тестовым материалом	Тест.
	Модуль3 «Создание изделий из текстильных»					

	материалов », 26 часов					
10		Свойства текстильных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения.	2	2 неделя ноября	-знать:принципы изготовления пряжи, нитей,ткани; классификацию текстильных волокон; структуру полотняного переплетения; свойства х/б и льняных тканей. -уметь: определять в ткани уточную и долевую нити, лицевую и изнаночную стороны ткани. -использовать: при выборе ткани и раскройных работах.	Уч-к «Технология» 5 класс Стр §14, стр.82-90, записи в тетр. учить. Оформить коллекцию тканей.
11		Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства. П/р «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»	2	3 неделя ноября	учится изготавливать образец ткани полотняного переплетения; Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.	§14 повторить, § 15 учить, стр.90-93, записи в тетр. учить. Выполнить практ. работу: изготовить образец ткани. Подготовить сообщение об ист
12		Швейная машина. Современная бытовая шв. машина с электроприводом. П/ «Заправка швейной машины нитками»	2	4 неделя ноября	-знать: приемы безопасной работы на швейной машине, виды машин, применяемых в швейной промышленности, устройство бытовой универсальной шв. машины, на-значение основных узлов шв. машины, организацию рабочего места, правила подготовки к работе, устройство моталки, классификацию	§19, стр.119-120, записи в тетр. учить. Подготовиться

					<p>машинных швов.</p> <p>-понимать: значение правильной подготовки швейной машины к работе.</p> <p>-уметь: наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинную строчку с различной длиной стежка, выполнять соединительные и краевые машинные швы.</p> <p>-использовать: при самостоятельной работе на шв. машине.</p>	
13		Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани	2	1 неделя декабря	знает назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.	§20-21, стр.127-134, записи в тетр. учить.
14		Машинные швы. П/р «Выполнение машинных строчек»	2	2 неделя декабря	выполнять соединительные и краевые машинные швы. -использовать: при самостоятельной работе на шв. машине.	§22, стр.135-137. записи в тетр. учить. Оформить образцы машинных швов
15		Конструирование швейных изделий Изготовление выкроек П/р «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2	3 неделя декабря	Выполнять -знать: краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, общие правила построения и оформления чертежей изделий, правила снятия мерок,	16, стр.95-97, 105-106, записи в тетр. учить.
16		Построение чертежа фартука.	2	4 неделя декабря	последовательность построения чертежа фартука, особенности моделирования рабочей одежды, правила подготовки выкройки к раскрою. -понимать: что от	§16, стр.95,99. Принести готовую выкройку основы фартука

					<p>правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа.</p> <p>-уметь: снимать мерки и записывать результат измерений, строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделировать фартук выбранного фасона, готовить выкройку фартука к раскрою</p> <p>-использовать: при конструировании и моделировании швейных изделий.</p>	
17		Моделирование фартука.	2	3 неделя января	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков;</p> <p>примётывание; вымётывание.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.</p>	<p>Записи в тетр. учить.</p> <p>Принести смоделированную выкройку фартука</p>
18		<p>Технология изготовления швейных изделий</p> <p>Раскладка деталей выкройки на ткань. П/р «Раскрой фартука».</p>	2	4 неделя января	<p>-знать: конструкцию и технологию выполнения машинных швов (стачного, накладного, вподгибку), правила подготовки ткани к раскрою, способы раскладки выкройки на ткань, способы переноса контурных и контрольных линий, правила обработки накладных карманов и соединение с н. ч., обработку срезов фартука, влажно-тепловую обработку, её значение при изготовлении изделий, приёмы влажно-</p>	<p>§17, стр.107-111.</p> <p>Принести крой фартука</p>

					<p>тепловой обработки, контроль качества готового изделия.</p> <p>-понимать: что от качественно выполненной работы зависит внешний вид изготавливаемого изделия.</p> <p>-уметь: выполнять машинные швы, экономно раскладывать выкройки фартука на ткань и раскраивать, обрабатывать детали кроя, соединять детали кроя стачными и настрочными швами, выполнять отделочные работы, влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия.</p> <p>-использовать: при изготовлении швейных изделий.</p>	
19		Подготовка деталей кроя к обработке. П/р «Обработка карманов и соединение с н. ч. фартука».	2	1 неделя февраля	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	23, стр.137-143.
20		Обработка срезов фартука. П/р «Обработка срезов фартука».	2	2 неделя февраля	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Участие в беседе по теме; - Усвоение основ операций и понятий по теме; - Обработка нижнего среза изделия.	§23, стр.137-143,
21		Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука.	2	3 неделя февраля	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Участие в беседе по	23, стр.137-143,

		П/р «Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука».			теме; - Усвоение основ операций и понятий по теме; - Обработка пояса.	
22		Окончательная обработка фартука. П/р «Окончательная обработка фартука».	1	4 неделя февраля	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик Участие в беседе теме; - Усвоение основ операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия.	§23, стр.137-143.
		Контрольная работа «Изготовление изделия»	1	4 неделя февраля	Проверяют усвоение материала	Тексты Контрольных заданий
	Модуль 4 «Художественные ремёсла», 8 ч.					
23		Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание цепочки из воздушных петель	2	1 неделя марта	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.	Уч-к «Технология» 5класс
24		Вязание полотна. Вязание по кругу.	2	2 неделя марта	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязанные изделия.	Уч-к «Технология» 5 класс
25		Вязание проектного изделия из столбиков	2	3 неделя марта	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные	Уч-к «Технология» 5 класс

		без накида. с накидом.			вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно- галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.	
26		Вязание изделия иглой. Вязание семейских.	2	1 неделя апреля	Вязать образцы.	Образцы изделий.
	Модуль5 Технология творческой и опытничес кой деятельнос ти, 16 ч.					
27		Понятие о творческой проектной деятельност и. Цели, задачи.	2	2 неделя апреля	Знакомятся с этапами выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. учится обнаруживать и формулировать учебную проблему.	1, стр 5., выучить
28		Этапы выполнения творческого проекта.	2	3 неделя апреля	Осваивают операции конструирования и моделирования. Оценива ет ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает при-обретать новые знания, умения.	Уч-к «Технология» 5 класс 2, стр.6-8 работать над пояснительной запиской к проекту.
29		Банк творческих проектов.	2	4 неделя апреля	Выполняют Последовательность. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Уч-к «Технология» 5 класс Стр .6-8
30		Выполнение творческого проекта.		1 неделя мая	формулирует собственные мысли, высказывает и	Уч-к «Технология» 5 класс Стр .6-8

					обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами.	
31		Выполнение творческого проекта.		2 неделя мая	отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности.	Уч-к «Технология» 5 класс Стр .6-8
32		Выполнение творческого проекта.		3 неделя мая	Учится действовать по плану.	Уч-к «Технология» 5 класс Стр .6-8
33		Расчет себестоимости.			Расчитывает затраты, испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе	
34		Выполнение пояснительной записки.	2	4 неделя мая	Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Уч-к «Технология» 5 класс Стр 3-5
35		Защита проекта « »	1	5 неделя мая	Выступают, рассказывают о своей работе	
		Контрольная работа «Итоговая»	1		Проверяют усвоение материала	

Примерные темы проектов

Раздел	Темы проектов
Кулинария	«Домашний обед» «Сервировка стола к обеду»
Культура дома	«Новогоднее поздравление» «Украшение комнаты» «Новогодняя игрушка»
Рукоделие	«Салфетка для бабушки» «Подарок для мамы» «Сестренке в день рождения»

Контрольный тест по теме «Кулинария», 6 класс

I вариант

- В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?
 - морские рыбы, водоросли;
 - крупы,
 - овощи, фрукты.
- Выберите правильный ответ: сервировка стола –
 - подготовка стола к ужину,
 - подготовка стола к принятию пищи;
 - подача блюд к столу.
- Какие продукты относятся к группе кисломолочных?
 - молоко,
 - сметана;
 - творог.
- Способы определения свежести рыбы –
 - по запаху;
 - по вкусу,
 - по характеру слизи на поверхности рыбы.
- Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

а) пшеница,	1) перловая крупа,
б) ячмень,	2) пшено,
в) просо,	3) пшеничная крупа.

II вариант

- В каких пищевых продуктах содержатся элементы кальций и фосфор в количествах, достаточных для организма человека?
 - молочные продукты;
 - крупы,
 - овощи, фрукты.
- Выберите правильный ответ: физиология питания –
 - наука о функциях организма,
 - наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
 - наука о работе дыхательной системы.

3. Какие виды крахмала используются в кулинарии?
 - а) молочный крахмал,
 - б) картофельный крахмал;
 - в) кукурузный крахмал.
4. Способы тепловой обработки рыбы –
 - а) варка основным способом;
 - б) варка на водяной бане,
 - в) жаренье основным способом.
5. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

а) пшеница,	1) ячневая крупа,
б) ячмень,	2) овсяная крупа,
в) овес,	3) манная крупа.

Приложение 4

- | | |
|--|---|
| 1 Эскиз новой модели одежды создает: | а - художник по моделированию одежды
б – закройщик в ателье |
| 2 К моделированию относится: | в – швея экспериментального цеха
а – построение чертежа
б–процесс изменения выкройки в соответствии с выбранной моделью |
| 3 В качестве отделки для ночной сорочки могут быть использованы: | в – выбор цвета
а – тесьма
б – вышивка |
| 4 Какими гигиеническими свойствами должна обладать ткань для ночной сорочки? | в – цветная бумага
а – осыпаемостью
б – воздухопроницаемостью |
| 5 Какая ткань наилучшим образом подходит для изготовления сорочки? | в - растяжимостью
а – шерсть
б – лен
в - хлопчатобумажная |

Приложение 5

Тестирование по технологии

Материаловедение

1. Обведите кружком правильные ответы.

К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:

А) шёлк;

- Б) лён;
- В) вискоза;
- Г) шерсть.

2. Обведите кружком правильные ответы.

К физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:

- А) прочность;
- Б) драпируемость;
- В) гигроскопичность;
- Г) электростатичность.

3. Обведите кружком правильные ответы.

При производстве ткани, в процессе отделки суровая ткань может стать:

- А) гладкокрашенной;
- Б) отбельной;
- В) "набивной" (с печатным рисунком);
- Г) трикотажной.

4. Обведите кружком правильные ответы.

По назначению ткани классифицируются на группы:

- А) костюмные;
- Б) гламурные;
- В) пальтовые;
- Г) бельевые.

✓ *Кулинария*

5. Обведите кружком правильный ответ.

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- А) в горячей воде;
- Б) в холодной воде;
- В) на воздухе.

6. Обведите кружком правильный ответ.

Мясо, какого животного имеет светло-розовый цвет?

- А) свинина;
- Б) говядина;
- В) баранина.

7. Обведите кружком правильные ответы.

Виды тепловой обработки мяса?

- А) оттаивание;
- Б) обмывание;
- В) разделка;
- Г) жаренье;
- Д) тушение.

8. Обведите кружком правильный ответ.

Мясные котлеты с начинкой – это:

- А) котлеты отбивные;
- Б) зразы;
- В) шницель;

- Г) рагу;
- Д) антрекоты.

9. Обведите кружком правильный ответ.

Отвар из мяса, на основе которого варят суп:

- А) отвар;
- Б) настой;
- В) бульон;
- Г) зелье.

10. Обведите кружком правильный ответ.

Холодный суп:

- А) солянка;
- Б) окрошка;
- В) уха;
- Г) борщ.

11. Обведите кружком правильные ответы.

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это:

- А) сметана;
- Б) простокваша;
- В) кумыс;
- Г) творог;
- Д) сыр.

12. Обведите кружком правильный ответ.

Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

- А) бисквитное;
- Б) слоёное;
- В) заварное.

13. Обведите кружком правильные ответы.

Назовите виды заготовки ягод на зиму:

- А) тушение;
- Б) варенье;
- В) пассерование;
- Г) замораживание;
- Д) консервирование с сахаром.

✓ Ручные работы

14. Обведите кружком правильный ответ.

Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:

- А) белые;
- Б) чёрные;
- В) под цвет ткани;
- Г) контрастные к цвету ткани.

15. Обведите кружком правильный ответ.
Для предохранения срезов деталей от осыпания их:
- А) замётывают;
 - Б) обмётывают;
 - В) примётывают;
 - Г) заутюживают.

16. Найдите соответствие определения с термином:

Определение	Термин
1. Место соединения деталей.	А) строчка;
2. Ряд повторяющихся стежков.	Б) ширина шва;
3. Переплетение ниток между двумя проколами иглы.	В) шов;
4. Расстояние между двумя последовательными проколами иглы.	Г) стежок;
5. Расстояние от среза детали до строчки.	Д) длина стежка;

17. Обведите кружком правильный ответ.
Контур выкройки переводят с помощью:
- А) копировальных стежков;
 - Б) копировальной бумаги;
 - В) фломастера.

18. Обведите кружком правильный ответ.
Косыми стежками выполняются строчки:
- А) копировальные;
 - Б) обмёточные;
 - В) подшивочные.

✓ *Конструирование и моделирование*

19. Обведите кружком правильные ответы.
Перенос контурных линий с одной детали на другую выполняется с помощью:
- А) копировальных стежков;
 - Б) косых стежков;
 - В) булавок;
 - Г) резца и копировальной бумаги;
 - Д) петельных стежков.

20. Обведите кружком правильные ответы.
Для изготовления ночной сорочки в основном используют ткани:
- А) х/б;
 - Б) шерстяные;
 - В) шёлковые;
 - Г) льняные.

21. Обведите кружком правильные ответы.
Какие мерки нужно снять с фигуры для построения чертежа ночной рубашки:
- А) Ди;

- Б) Дст;
- В) Сг;
- Г) Сб;
- Д) Оп;
- Е) Сш.

22. Обведите кружком правильные ответы.

При обработке горловины применяют швы:

- А) стачной;
- Б) запошивочный;
- В) вподгибку с открытым срезом;
- Г) вподгибку с закрытым срезом;
- Д) обтачной.

23. Обведите кружком правильный ответ.

При обработке низа изделия применяют:

- А) стачной шов;
- Б) накладной шов;
- В) обтачной шов;
- Г) вподгибку с закрытым срезом.

24. Обведите кружком правильный ответ.

При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают:

- А) вдоль обтачки;
- Б) поперёк обтачки;
- В) под углом 45^0 ;
- Г) по направлению долевой нити основной детали;
- Д) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали.

Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу

I. «Технология приготовления пищи»

Тестовые задания закрытого типа.

1.1 Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Вариант № 1

1 По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые, сложные, закрытые.
- б) комбинированные, слоистые;

2. Пищевая ценность продуктов измеряется в:

- а) граммах, килограммах;
- б) килокалориях;
- в) килоджоулях;

3 Пищевые отравления - это заболевания

а) вызванные потреблением недоброкачественной пищи;

б) химическими токсическими веществами.

4. К чему относится нож : к

- а) столовым приборам
- б) столовой посуде?

5. Из какао бобов готовят напиток:

- а) кофе;
- б) чай;
- в) какао.

6. К кофейной посуде относятся:

а) кофейник;

б) чайник, вазы для фруктов.

в) молочник;

7. В состав пищи человека входят продукты:

- а) животного происхождения;
- б) растительного и животного происхождения.

8. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу

а) ручкой к себе;

б) ручкой вперед;

в) каким то другим способом.

9. При сервировке стола ложку кладут:

а) перед тарелкой;

б) слева от тарелки;

в) справа от тарелки;

10. В чем заключается первичная обработка овощей?

а) сортировка и измельчение;

б) мойка, чистка, измельчение;

в) сортировка, мойка, чистка, измельчение.

Ответы к заданию № 1

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	а	6	а,в
2	б,в	7	а, б
3	а	8	б
4	а	9	в
5	в	10	в

1.2 Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Вариант № 2

1 По виду продукта бутерброды могут быть:

- а) рыбные;
- б) соленые;
- в) мясные;
- г) холодные;
- д) гастрономические;
- е) горячие.

2. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:

- а) углеводы, белки;
- б) соли, витамины
- в) белки; жиры.

3. Могут ли быть причиной отравления пищевые продукты?

- а) да;
- б) нет.

4. К чему относится вилка: к

- а) столовым приборам
- б) столовой посуде?

5. В зависимости от обработки листьев чай бывает:

- а) черный;
- б) вишневый;
- в) зеленый, красный.
- г) желтый;

д) коричневый;

6. Родиной кофе являются:

- а) Турция;
- б) Монголия;
- в) Эфиопия;
- г) Китай;
- д) Япония.

7. Человеку нужна разнообразная пища – это:

- а) белки, жиры;
- б) минеральные вещества, жиры;
- в) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества.

8. Снимая крышку с горячей посуды необходимо:

- а) открывать на себя?
- б) приподнимать ее от себя;
- в) каким либо другим способом.

9. Из общего блюда закуску, сахар, соль – нужно брать:

- а) специально предназначенным для этого прибором;
- б) своей ложкой или вилкой.

10. Способы нарезки овощей:

- а) соломка, брусочки, квадратики.
- б) спиральки, шарики, бочонки.
- в) кубики, кольца, кружочки.

Ответы к заданию № 2

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	а, в, д.	6	в
2	а	7	в
3	а	8	б
4	а	9	а
5	а, в, г.	10	а, б, в.

1.3 Задания открытого типа.

Проверка знаний правил техники безопасности.

1. Опишите правила при работе с ножом и приспособлениями.
- Обязательно ли, устанавливать электронагревательный прибор (эл плиту) на огнеупорную подставку?
2. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя, или на себя?
3. Из чего состоит рабочее место для первичной и тепловой обработки продуктов?
4. Чем нужно пользоваться, снимая горячую посуду с плиты....., а если сковорода без ручки.....?
5. Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к лицам, приготавливающим пищу?
6. Почему для приготовления пищи на эл плите запрещается пользоваться пластмассовой посудой?
7. Верно ли, что включать и выключать электроприбор нужно сухими руками, если да – то почему?
8. Нужно ли пользоваться разными разделочными досками, при нарезке различных продуктов (хлеб, овощи, мясо)?
10. Почему не рекомендуется обрабатывать мелкие части продуктов при работе с ручными терками?
11. Верно ли, что сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать нужно на *разных разделочных досках* в соответствии с их маркировкой, если да - то почему?
12. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу?

1.4 Задание на установление правильной последовательности.

1. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:
 - а) измельчение;
 - б) промывание;
 - в) очищение;
 - г) мытье;
 - д) сортировка.
2. Найдите лишнее, в процессе первичной обработки томатов:
 - а) очистка;
 - б) нарезка;
 - в) мойка;
 - г) сортировка;
 - д) промывание.
3. Укажите цифрами правильную последовательность приготовления бутерброда:
 - а) положить нарезанные продукты на хлеб;
 - б) нарезать яйцо, нарезать зелень;
 - в) нарезать хлеб, намазать маслом;
 - г) нарезать сыр и колбасу;

Ответы к заданию 1.4

Номер вопроса	Правильный ответ
1	д; г; в; б; а.
2	а, д.
3	в, г, б, а.

Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу

II. «Элементы материаловедения.»

Тестовые задания закрытого типа

2.1 Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Вариант №1

1. Основой каких тканей является целлюлоза?
 - а) животного происхождения;
 - б) растительного происхождения.
2. Что является единичной составляющей при производстве тканей?
 - а) пряжа;
 - б) нить;
 - в) волокно;
 - г) ровница.
3. На какие группы делятся все текстильные волокна?
 - а) растительного и животного происхождения;
 - б) натуральные и химические.
4. К какой группе волокон относятся шерсть и шелк?
 - а) натуральные;
 - б) химические.
5. Процесс получения ткани, называется:
 - а) ткачество;
 - б) прядение.
6. К какой группе волокон относятся

хлопок и лен?

а) животного происхождения;

б) растительного происхождения

Ответы к варианту № 1

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	б	4	а
2	в	5	а
3	а, б	6	б

2.2. Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Вариант №2

1. Какой материал был первым для производства тканей?

- а) лен, конопля;
- б) хлопок;
- в) шерсть;
- г) шелк.

2. Натуральные волокна растительного происхождения это-

- а) шерсть, шелк;
- б) шерсть, хлопок ;
- в) хлопок, лен, кенаф, конопля;

3. По какой нити ткань тянется сильнее?

- а) по нити основы;
- б) по нити утка.

4. Какое волокно является минералом?

- а) джут;

б) шерсть;

в) асбест;

г) лен.

д) кенаф;

5. Какое переплетение можно схематично изобразить в виде шахматной доски?

- а) саржевое;
- б) жаккардовое;
- в) атласное;
- г) полотняное.

6. Кромка ткани совпадает по направлению с ...

- а) нитью основы;
- б) нитью утка.

Ответы к заданию 2.2

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	б	4	в
2	в	5	г
3	б	6	а

2.3. Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Вариант №3 (простейший уровень)

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) льна ;
- б) хлопка;
- в) шерсти;
- г) шелка;

2. Процесс, в результате которого получают пряжу, называется -

- а) ткачеством;
- б) прядением;
- в) отделкой;

3. К натуральным волокнам относят волокна

- а) растительного происхождения
- б) животного происхождения.
- в) искусственные волокна.

Ответы к варианту № 3

Номер вопроса	Правильный ответ
1	а, б
2	б
3	а, б

2. 4 Тестовые задания открытого типа.

Вариант № 1.

1. Какие вы знаете волокна животного происхождения?
2. Что образуется по краям ткани?
3. Как называются нити, идущие вдоль ткани?
4. Что служит сырьём для получения ткани?
5. Процесс, в результате которого из волокон получают пряжу, называют(дописать слово).

Вариант № 2

1. Как называются фабрики, на которых изготавливают пряжу?
2. Перечислите волокна растительного происхождения.
3. Как называются нити расположенные поперёк ткани?
4. Как определить лицевую и изнаночную сторону ткани?
5. Процесс получения ткани называют.....(дописать слово).

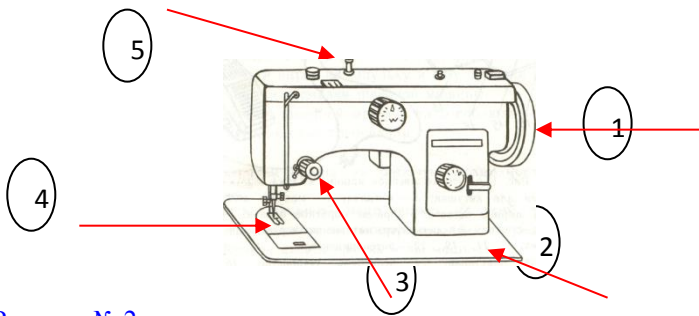
Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу III. «Элементы машиноведения»

Тестовые задания открытого типа.

3.1 Устройство швейной машины.

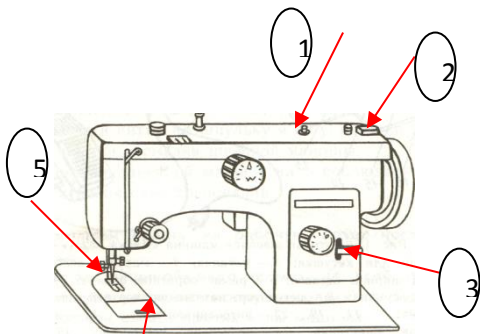
Вариант № 1

1. Для чего предназначена швейная машина?
2. Какие правила ТБ следует соблюдать при работе на швейной машине?
3. Назвать части и механизмы машин, указанные стрелками и цифрами.



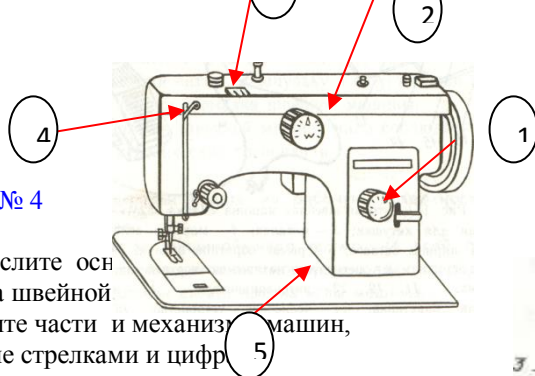
Вариант № 2

1. Назвать части и механизмы машины, указанные стрелками и цифрами.
2. Что такое привод?
3. Назовите основные правила ТБ при работе на швейной машине.



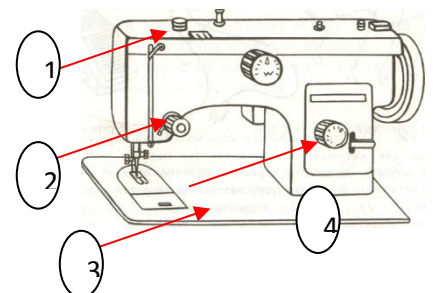
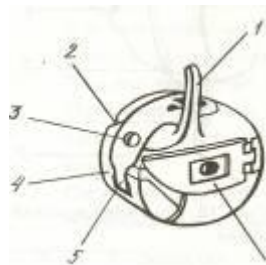
Вариант № 3

1. Назвать части и механизмы машины, указанные стрелками и цифрами.
2. Какие приводы бывают у швейных машин?
3. Перечислите основные правила ТБ при работе на швейной машине.



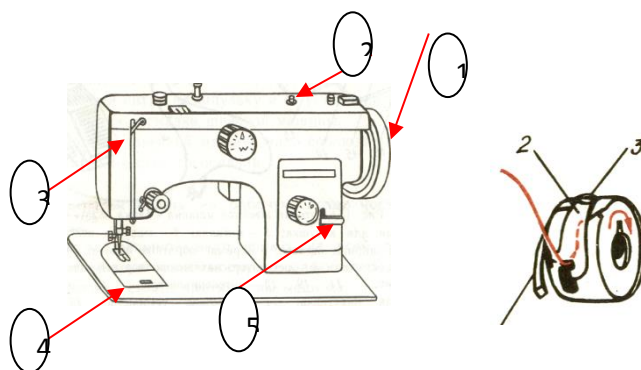
Вариант № 4

1. Перечислите основные правила ТБ при работе на швейной машине.
2. Назовите части и механизмы машин, указанные стрелками и цифрами.



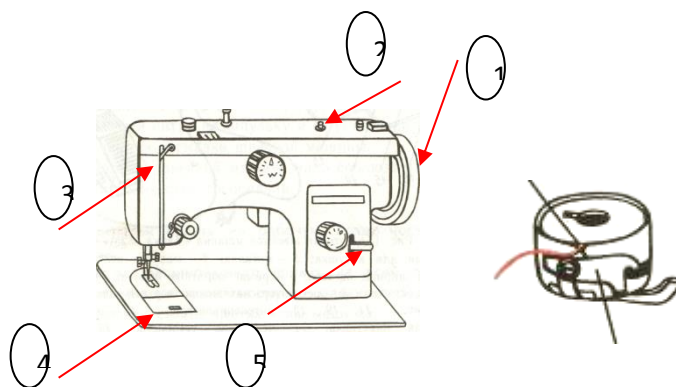
Вариант № 5

1. Перечислите основные правила ТБ при работе на швейной машине
2. Назвать части и механизмы машин,
3. указанные стрелками и цифрами

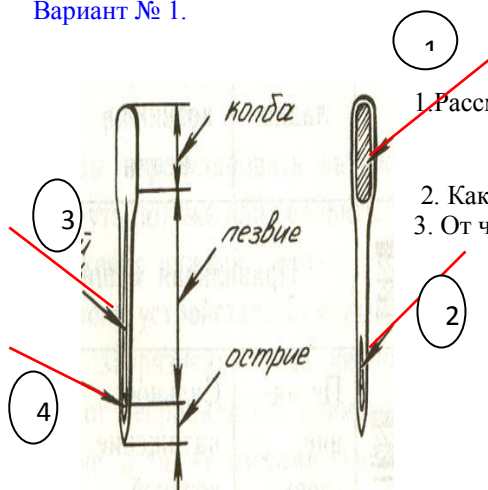


Вариант № 6

1. Перечислите основные правила ТБ при работе на швейной машине
4. Назвать части и механизмы машин,
5. указанные стрелками и цифрами

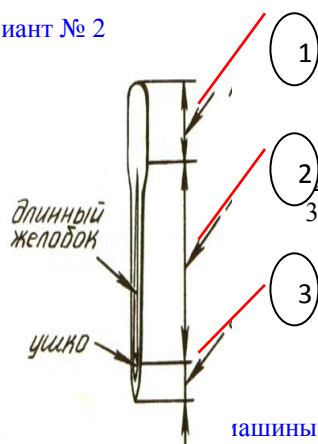


3.2 Машинная игла. Вариант № 1.



1. Рассмотрите на рисунке машинную иглу, напишите недостающие названия иглы, обозначенные стрелками.
2. Какую работу выполняет рабочая часть иглы?
3. От чего зависит подбор машинной иглы?

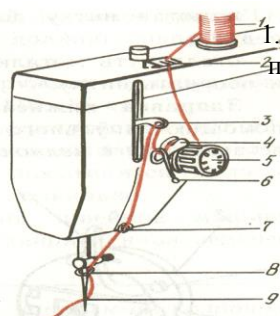
Вариант № 2



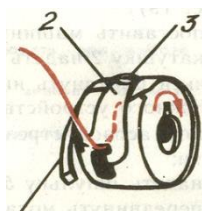
1. Рассмотрите на рисунке машинную иглу, напишите недостающие названия иглы обозначенные стрелками.

2. Каково назначение машинной иглы?
3. Что является рабочей частью иглы?

3.3 машины (верхняя и нижняя нить)



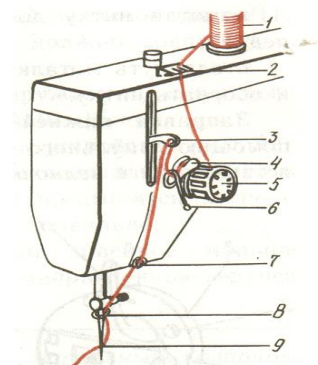
1. Перечислить детали и механизмы при заправке верхней и нижней нити.



3.4 Практическая работа.

Заправка верхней нити.

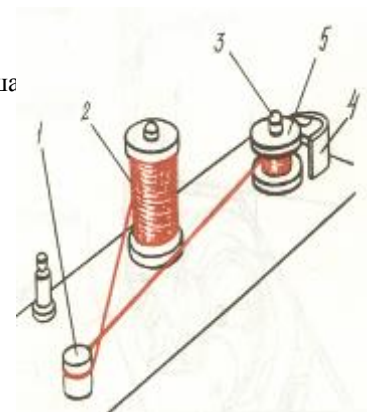
1. катушку 1 с нитками поставить на катушечный стержень.
2. пропустить нитку через прорезь нитенаправителя 2
3. с помощью регулятора натяжения верхней нити 5 завести нить между шайбами 4, а затем в петлю компенсационной пружины 6.
4. вдеть нитку в ушко рычага нитепритягивателя 3.
5. завести нитку через нитенаправители 7 и 8.
6. вставить нитку в ушко иглы 9 со стороны нитенаправителя и вывести нитку длиной 10 – 15 см.



3.5 Практическая работа.

Намотка нитки на шпульку

1. поставить машину на рабочий ход.
2. катушку 2 поставить на катушечный стержень и протянуть нитки между ша устройства 1.
3. по часовой стрелке намотать на витков нитки.
4. надеть шпульку 5 на шпиндель моталки 3.
5. передвинуть моталку до упора 4.
6. нажимая на педаль, привести в движение маховое колесо, и нитка начнет наматываться на шпульку.
7. намотав нитку до внешнего ободка шпульки снять ногу с педали.
8. отодвинуть моталку от упора 4, снять шпульку со шпинделя и оборвать нитку.



Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу IV. Ручные стежки и строчки.

Тестовые задания закрытого типа.

4. 1 Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

1. Ниточное соединение деталей выполняется строчкой на швейной машине или вручную.

- а) Шов;
 - б) ширина шва;
 - в) стежок.
2. Каким цветом выполняют стежки временного назначения?

- а) белыми;
- б) черными;
- в) светлыми.

3. Стежок – это

- а) ряд повторяющихся стежков;

Ответы к заданию 4.1

Номер вопроса	Правильный ответ
1	а
2	а, в
3	б
4	в
5	в

б) переплетение ниток между двумя проколами иглы;

в) соединение деталей.

4. Толщина меловых линий, проведенных на ткани при разметке, не должна превышать:

- а) 5 мм
- б) 3мм
- в) 1мм

5. Строчка – это

- а) переплетение ниток;
- б) расстояние от среза детали до строчки;
- в) ряд повторяющихся стежков.

Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу

V. Машинные швы.

Тестовые задания закрытого типа.

5.1 Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

1. Стачивание – это:

- а) соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;
- б) соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой;
- в) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

2. К соединительным швам относятся:

- а) стачной;
- б) настрочной;
- в) вподгибку с открытым срезом.


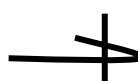

3. Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:

- а) вподгибку с закрытым срезом;
- б) стачной;
- в) вподгибку с открытым срезом.

Ответы к заданию 5.1.

Номер вопроса	Правильный ответ
1	а
2	а, б
3	а, в
4	б
5	б

4. Какой из графических изображений «шов в подгибку с открытым срезом»:

- а) 
- б) 
- в) 

5. Что лишнее из правил техники безопасности:

- а) Не наклоняться близко к движущимся и вращающимся частям машины;
- б) на машине допускаются посторонние предметы;
- в) следить за правильным положением рук.

Контроль уровня знаний и умений учащихся по разделу

VI. «Конструирование и моделирование швейных изделий».

6.1 Тестовые задания открытого типа.

Вариант № 1

- 1. Какая одежда относится к бытовой? Приведите примеры.
- 2. Как обозначается мерка обхватов?
- 3. Как называется мерка Дн и как она снимается?
- 4. Какие мерки записываются в половинном размере? (перечислить)

Вариант № 2

- 1. Какая одежда относится к форменной? Приведите примеры.
- 2. Как обозначается мерка полуобхватов?
- 3. Как обозначается мерка длины?

- Какой буквой обозначают прибавки, перечислите к каким участкам дается прибавка на свободное облегание.

Вариант № 3

- Какая одежда относится к специальной? Приведите примеры
- Как называется мерка Сб и как она снимается?
- Какие мерки записывают полностью, а какие в половинном размере?
- Что относится к рабочей одежде? (перечислить)

Вариант №4 (простейший уровень).

- Какая одежда относится к бытовой? Приведите примеры
- Для чего нужна одежда – назначение одежды.
- Как называется мерка Ст и как она снимается?

6.2 Установите соответствие между элементами правого и левого столбца.

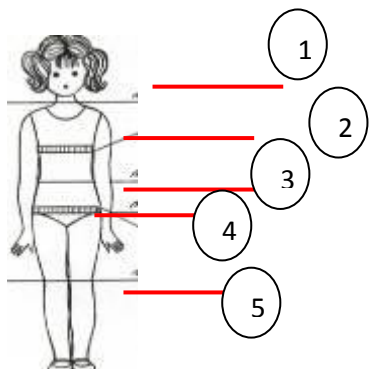
В ответе запишите через тире цифру из левого столбца и соответствующую правильному ответу букву из правого столбца.

Условное обозначение мерки	Название мерки
1. Сг	а) Длина изделия
2. Ст	б) Полуобхват бёдер
3. Сб	в) Обхват талии
4. Ди	г) Обхват шеи
5. Ош	д) Полуобхват груди
6. От	е) Полуобхват талии

Ответы к заданию 6.2.

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	д	4	а
2	е	5	г
3	б	6	в

6.3 Перечислите основные линии фигуры.

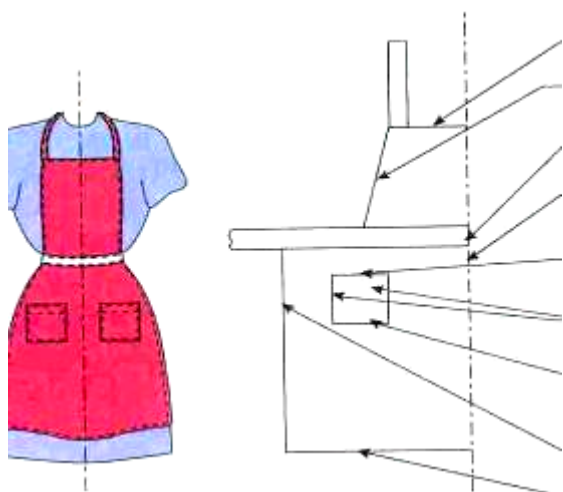


Ответы к заданию 6.3

- линия шеи;
- линия груди;
- линия талии
- линия бёдер;
- линия колен (низа)

6.4 Подпишите название линий на эскизе фартука. (сверху вниз)

Ответы к заданию 6.4



- линия верха нагрудника;
- боковой срез нагрудника;
- линия талии;
- линия середины фартука;
- линия входа в карман;
- боковые срезы кармана;
- нижний срез кармана;
- боковой срез нижней части кармана;
- линия низа.

6.5 Тестовые задания закрытого типа.

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

Конструирование фартука.

1 По какой стороне фигуры снимают мерки:

- а) По правой;
- б) По левой

2 Как записывают мерки длины?

- а) Полностью;
- б) В половинном размере

3 Как записывают мерки ширины и обхватов?

- а) Полностью;
- б) В половинном размере .

4. Какие мерки снимают для построения чертежа фартука?

- а) Длину и ширину;
- б) Дн, Днч, Ст, Сб.

5 От каких мерок зависит размер нагрудника?

- а) Дн;
- б) Днч.

6. От каких мерок зависит размер нижней части фартука

- а) Дн, Сб;
- б) Днч, Сб

7 Что означает: м 1:4?

- а) Уменьшение размера в 4 раза;
- б) Увеличение в 4 раза.

8. Что означает: м 4:1?

- а) Уменьшение размера в 4 раза;
- б) Увеличение в 4 раза.

Ответы к заданию 6.5

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	а	5	а
2	а	6	б
3	б	7	а
4	б	8	б

6.6 Тестовые задания закрытого типа.


Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)

1. При раскрое изделия необходимо учитывать:

- а) ширину ткани;
- б) направление нитей основы;
- в) направление нитей утка;
- г) расположение рисунка на ткани.

2. Раскрой – это:

- а) вырезание бумажных деталей швейного изделия, полученных в соответствии с чертежом;
- б) процесс получения тканевых деталей путем их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями выкройки и с учетом припуска на швы;
- в) процесс получения тканевых деталей путем их вырезания из куска ткани

3. Стрелка  на листе выкроек означает:

а) направление долевой нити;

б) направление поперечной нити.

4. Лицевую сторону ткани (от изнаночной) можно определить:

- а) по яркости и четкости рисунка;
- б) по наличию блеска;
- в) по наличию технических узелков.

5. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи:

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

Ответы к заданию 6.6

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	а, б, г	4	а, б, в
2	б	5	б, в, г
3	а		

Задание 6.7

Кроссворд «Изготовление швейного изделия»

1. Создание различных фасонов

(форм)

швейного изделия на основе базовой выкройки.

2. Чертёж швейного изделия в натуральную величину.

3. Процесс получения тканевых деталей путём их вырезания из куска ткани.
4. Ручной инструмент для шитья.
5. Второе название копировальных стежков.
6. Соединение двух деталей, примерно равных по величине, стежками временного назначения.
7. Соединение двух деталей, примерно равных по величине, машинной строчкой.
8. Порок, брак ткани.

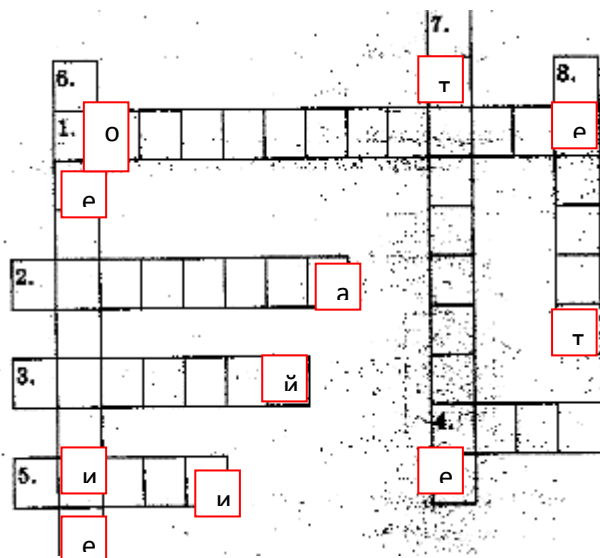
Ответы к заданию 6.7

1. моделирование; 2 – выкройка; 3- раскрой; 4- игла;
5- силки; 6 – сметывание; 7 – стачивание; 8 – дефект.

6.8 Тестовые задания закрытого типа.

Отметьте знаком «+» правильные ответы (один или несколько)
Технология изготовления фартука

1. Для чего на деталях края прокладывают контрольные линии?
 - а) Для украшения;
 - б) Для того чтобы при сметывании совмещать их
2. Какие стежки используют для подготовки деталей края к отработке?
 - а) Прокладочные копировальные ;
 - б) Шов назад иголку .
3. Какие стежки временного назначения после отработки нагрудника не удаляются?
 - а) Контрольная линия;
 - б) Копировальные.
4. Как обработать боковые и нижний срез кармана?
 - а) Заутюжить;
 - б) Швом подгибку с закрытым срезом.
5. При обработке, каких деталей фартука применяется шов подгибку с закрытым срезом?
 - а) Боковые срезы нагрудника, нижней части фартука, верхний срез кармана
 - б) При обработке бретелей .
6. В какой последовательности соединяют детали фартука?
 - а) Нагрудник – нижняя часть фартука – пояс
 - б) Пояс – нижняя часть фартука – нагрудник.



Ответы к заданию 6.8

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	б	4	а
2	а	5	а
3	а	6	а

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	б	4	а
2	а	5	а
3	а	6	а