

РЕСПУБЛИКА
ГІАЛГІАЙЧЕ



РЕСПУБЛИКА
ИНГУШЕТИЯ

ГАОУ «Лицей-центр одаренных детей «Олимп»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

Албагачиева А.А. _____

« » _____ 2023

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора

А-М.Б.Аушев _____

« » _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета
«Технология»

для 6 класса основного общего
образования на 2022-2023 учебный год

Составитель: Албагачиева Мадина Башировна
учитель технологии

с.п. Яндаре2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативная основа программы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- «Требования к структуре основной образовательной программы основного общего образования». ФГОС основного общего образования, Приказ Министерства образования и науки от 17.12.2010 г. № 1897;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- «Методические рекомендации к учебнику «Технология. Технологии ведения дома» под ред. Н.В. Сеница», учебник «Технология. Технологии ведения дома. 6 класс ФГОС» под ред. В.Д.Симоненко, Н.В.Сеница.
- Учебный план государственного бюджетного общеобразовательного учреждения ГАОУ «Лицей-центр одаренных детей «Олимп»

Статус документа

Настоящая программа по технологии для 6 класса разработана с учётом примерной образовательной программы основного общего образования по технологии 5-8 классы, авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В.Сеница «Технология 5-8 классы», М.: «Вентана – Граф», 2015 года и ориентирована на использование учебника "Технология" (Технология ведения дома) для 6 класса под редакцией В.Д.Симоненко, Н.В.Сеница, М.: «Вентана – Граф», 2014 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253).

Рабочая программа имеет **целью** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях и способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Примерная программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

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

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология».

Программа предусматривает формирование общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся получает возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды обитания;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получение технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организация индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта.

Результаты изучения предмета «Технология».

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального

профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Место предмета «Технология»

в базисном учебном (образовательном) плане

Федеральный базисный учебный план для общеобразовательных учреждений РФ отводит для обязательного изучения учебного предмета «Технология» в 6 классе 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю

Распределение учебного времени по разделам и темам программы «Технология» 6 класс (34 часа)

Разделы и темы	Кол-во час
Технологии творческой и опытнической деятельности	19
Исследовательская и созидательная деятельность	14
Защита творческих проектов	5
Технологии домашнего хозяйства	3
Интерьер жилого дома	3
Кулинария	14
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
Блюда из мяса	4
Блюда из птицы	2
Приготовление первых блюд	2
Сервировка стола к обеду	2
Создание изделий из текстильных материалов.	22
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	10
Художественные ремесла.	10
Вязание крючком	6
Вязание спицами	4
Резерв	2
ИТОГО:	34

Содержание учебного предмета «Технология»

Вводное занятие

Основные теоретические сведения.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Технологии домашнего хозяйства

Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере квартиры

Основные теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника.

Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Кулинария

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Основные теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса.

Поддача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и поддача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Основные теоретические сведения.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и поддача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Основные теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Поддача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда.

Сервировка стола к обеду.

Определение калорийности блюд.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения.

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Основные теоретические сведения.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

Технология изготовления рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: при соединении мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Художественные ремесла

Вязание крючком

Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Основные теоретические сведения.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.

Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячим маслом и жирами, мытьё посуды;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и морепродуктов, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь;

- технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- способы обработки мяса, технологию приготовления мясных блюд, супов;
- правила подачи блюд, сервировка стола к обеду;
- значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения; химические волокна, свойства;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначение на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении ночной сорочки, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою; • назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: обтачного и окантовочного;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;
- что такое творческий проект, основные компоненты проекта, с чего начинается творческий проект; • правила ухода за комнатными растениями, создание уюта в доме;
- основные виды петель при вязании спицами и крючком, создание с помощью компьютера схем для вязания.

Учащиеся должны уметь:

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд;
- готовить бульоны и заправочные супы;
- сервировать стол к обеду, принимать гостей;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейной машине, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки в швейной машине вызванные неправильной установкой иглы;
- подбирать ткань и отделку для изготовления плечевой одежды, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж ночной сорочки, подготавливать выкройки к раскрою;
- выполнять на швейной машине обтачной шов и окантовочный;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, раскраивать плечевую одежду;
- подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и устранять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество изделия; • обосновывать выбор изделия для проекта, формулировать задачу проекта,

проводить самооценку результатов планирования проекта и качества изделия, использовать приобретенные навыки и умения в практической деятельности;

- выполнять набор петель, вязать лицевыми и изнаночными петлями;
- вывязывать крючком столбики и полустолбики, вязать полотно по кругу.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- поиска, преобразования, хранения и применения информации (в том числе с использованием компьютера) для решения различных задач;
- использовать компьютерные программы для решения учебных и практических задач;
- выполнения домашнего труда (самообслуживание, мелкий ремонт одежды, предметов быта);
- соблюдения правил личной гигиены и использования безопасных приемов работы с материалами, инструментами; средствами информационных и коммуникационных технологий;
- создание различных изделий по собственному замыслу из ткани и пряжи;
- осуществления сотрудничества в совместной работе;
- соблюдения безопасных приемов труда при работе на клавиатуре компьютера;
- включения и выключения дополнительных устройств (принтер), подключаемых к компьютеру;
- работы с документом с помощью простейшего текстового редактора (сохранять и открывать документ, выводить документ на печать).

Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.

Оценка устного ответа

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка 1 ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Оценка практических работ

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка 1 ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка 5 ставится, если учащийся:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 ставится, если учащийся:

- не приступал к выполнению работы;
- или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

- Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
- Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Дата		Раздел и тема	Кол-во час.	Содержание урока	Универсальные учебные действия	Предметные результаты
	план	факт					
1			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1	Содержание и задачи курса. Общие правила безопасных приемов труда. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.	<p>1.Познавательные: Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Умение структурировать знания.</p> <p>2.Регулятивные: Способность к преодолению препятствий. Организация своей учебной деятельности: целеполагание, постановка учебной задачи.</p> <p>3.Коммуникативные: Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. Умение достаточно полно и точно выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.</p> <p>4. Личностные:</p>	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.
2.			Интерьер жилого дома.	1			
3.			Комнатные растения в интерьере.	1	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями.	Ориентация в социальных ролях и межличностных отношениях. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом.	Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о прие-

					Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник		мах размещения растений, об их происхождении.
4-5			Блюда из рыбы.	2	<p>Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.</p> <p>Технология приготовления и подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>1.Познавательные: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой;</p> <p>овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;</p> <p>стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p> <p>2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p>	<p>Знать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Знать виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Определять свежесть рыбы органо-лептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>
6			Технология первичной обработки мяса.	1	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы</p>	<p>оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество</p>	<p>Знать значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов.</p> <p>Определять качество мяса органолептическими методами.</p>

				<p>определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.</p> <p>Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке.</p> <p>Санитарные требования при обработке мяса.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p>	<p>результатов труда;</p> <p>адекватно воспринимать оценку учителя</p> <p>3. Коммуникативные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</p> <p>оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
7			Технология приготовления блюд из мяса.	1 <p>Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</p> <p>установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы, осознание ответственности за качество результатов труда.</p>	
8.			Блюда из птицы.	1 <p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды</p>	<p>4. Личностные:</p> <p>Ориентация в социальных ролях и межличностных отношениях.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическим методом.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным</p>

					тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	<p>Коммуникативные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</p> <p>оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</p> <p>установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы, осознание ответственности за качество результатов труда.</p>	<p>оборудованием инструментами и приспособлениями.</p> <p>Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.</p>
9			Технология приготовления первых блюд.	1	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу		<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию о различных супах.</p>
10.			Сервировка стола к обеду. Этикет. Контрольная работа по разделу «Кулинария».	1	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.		<p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.</p> <p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>

11-12		Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<p><u>1. Познавательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -сравнение; анализ; -систематизация; -мыслительный эксперимент; -практическая работа; -усвоение информации с помощью компьютера; -работа со справочной литературой; <p>работа с дополнительной литературой</p> <p><u>2. Регулятивные:</u></p>	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператора на производстве химических волокон.
13-14		Ручные швейные работы.	2	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	<ul style="list-style-type: none"> -принятие учебной цели; -выбор способов деятельности; -планирование организации контроля труда; -организация рабочего места; -выполнение правил гигиены учебного труда. <p><u>3. Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. -умение выделять главное из прочитанного; -слушать и слышать собеседника, учителя; -задавать вопросы на понимание, 	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
15-16.		Работа на швейной	2	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой	<ul style="list-style-type: none"> -слушать и слышать собеседника, учителя; -задавать вопросы на понимание, 	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид

			машине.		иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.	обобщение. 4. Личностные: -жизненное личностное профессиональное самоопределение; -установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом	дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приемами работы на швейной машине.
17-18.			Виды машинных операций.	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).		Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.
19-20.			Конструирование и моделирование юбки	2	Моделировать и конструировать юбку на резинке	1. Познавательные: Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. Выполнение знаково – символических действий. Выявление потребностей и	
21-			Вязание	2	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами,		Выполнять образцы вязания полотна разными способами.

22			полотна.		основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	решение учебной практической задачи. Определение способов решения учебно-трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.	Находить и представлять информацию об истории вязания.
23-24			Вязание по кругу.	2	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	2. Регулятивные: Самостоятельная организация и выполнение различных работ. Оценивание своей познавательной деятельности с точки зрения эстетических ценностей. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата.	Выполнять образцы плотного вязания по кругу. Знакомиться с профессией вязальщицы текстильно-галантерейных изделий.
25-26			Вязание спицами.	2	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	3. Коммуникативные: Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Следование морально – этическим принципам общения и сотрудничества. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.
27			Вязание цветных узоров	1	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	4. Личностные: Проявление познавательных интересов к народным традициям. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. Соотносить результаты своей деятельности с целью и оценивать	Создавать схемы для вязания с помощью ПК. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узором вязания. Знакомиться с профессией художник в области декоративно-прикладного искусства.

						его.	
28-29			Творческий проект по теме «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	2	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. О	<p>1. <u>Познавательные:</u> Структурирование знаний</p> <p>2. <u>Регулятивные:</u> Самостоятельная оценка своих результатов.</p> <p>3. <u>Коммуникативные:</u></p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла»</p>
30-32.			Подготовка к защите творческого проекта.	3	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	<p>Умение по средствам речи регулировать собственные действия.</p> <p>4. <u>Личностные:</u> Самооценка умственных и физических способностей в трудовой деятельности.</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.</p>
33-34			Защита творческого проекта.	2	Защита проекта.		Защищать творческий проект.

Учебно-методический комплект

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897.
2. Примерная программа основного общего образования «Технология. 5-9 классы». М.: «Вентана-Граф, 2015.
3. Авторская программа «Технология 5-8 классы», А.Т. Тищенко, Н.В.Синица М.: «Вентана – Граф», 2015.
4. Технология. Технологии ведения дома. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. Н.В. Синица, В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014.
5. «Методические рекомендации к учебнику «Технология. Технологии ведения дома» под ред. Н.В. Синица» - М.:

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Стартовый срез на начало учебного года

1 вариант

1. Продуктами растительного происхождения являются:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| 1. А. Масло сливочное | 1. Д. Рыба |
| 2. Б. Масло подсолнечное | 2. Е. Молоко |
| 3. В. Яйцо | 3. Ж. Картофель |
| 4. Г. Пшено | |

2. Обозначьте цифрами последовательность первичной обработки овощей:

А. Вымыть

Б. Почистить

В. Перебрать

Г. Промыть

Д. Нарезать

3. Укажите виды тепловой обработки овощей:

1. А. Варка

1. Д. Припускание

Б. Жаренье

2. Е. Бланширование

1. В. Тушение

3. Ж. Копчение

2. Г. Запекание

3. Соление

4. Укажите способ нарезки овощей для винегрета:

1. Соломка

2. Брусочки
3. Ломтики
4. Кружочки
5. Кубики

5. Яйца, сваренные в «мешочек» - это:

1. Крутой желток и белок
2. Жидкий желток и белок
3. Крутой белок и жидкий желток.

6. Время варки яйца всмятку:

1. 7-10 мин.
2. 4-5 мин.
3. 2 мин.

7. Волокна растительного происхождения получают из:

- А. крапивы;
- Б. льна;
- В. шерсти;
- Г. хлопка.

8. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- А. прочность;
- Б. воздухопроницаемость;
- В. гигроскопичность.

9. Мерки снимают с _____ стороны фигуры:

А. правой;

Б. левой.

10. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется:

А. горизонтально сзади на уровне талии, между наиболее вдавленными точками на боковой поверхности туловища;

Б. горизонтально вокруг туловища на уровне талии;

В. Горизонтально вокруг туловища на уровне талии на полном выдохе.

11. Укажите признаки, по которым можно отличить лицевую сторону ткани:

А.....

Б.....

В.....

12. Перечислите правила техники безопасности при работе с ножницами и иглой (не менее 4).

13. Стиль кухни, в котором используют деревянную мебель с резными украшениями:

А. Модерн

Б. Минимализм

В. Классический



14. Какое размещение мебели и оборудования изображено на рисунке:

А. Угловое

Б. П-образное

В. Двурядное

15. Увеличить срок хранения продуктов и готовых блюд – это функция ...

А. Микроволновой печи

Б. Мультиварки

В. Холодильника

2 вариант

1. Продуктами животного происхождения являются:

1. Яблоки
2. Молоко
3. Мясо
4. Кефир
5. Хлеб
6. Помидоры

2. Выберите правильные ответы.

Для сохранения витаминов в овощах следует:

1. Очищенные овощи держать в холодной воде
2. При тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
3. При тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
4. Снимать тонкий слой кожицы.

3. Установите последовательность приготовления салата из свежих овощей:

1. Выложить в салатницу и украсить
2. Провести первичную обработку овощей
3. Заправить салат
4. Нарезать овощи.

4. Свежесть яйца можно определить при помощи:

1. Овоскопа
2. Соленой воды
3. Вращением
4. На просвет.

5. Яичница-глазунья – это:

1. Фаршированное яйцо
2. Яйцо, сваренное вкрутую
3. Жареное яйцо с целым желтком.

6. Укажите последовательность приготовления открытого бутерброда:

- А. Намазать масло
- Б. Нарезать хлеб
- В. Оформить и украсить
- Г. Очистить и нарезать сыр
- Д. Очистить и нарезать помидоры.

7. Нить основы при растяжении:

- А. изменяет свою длину;

Б. не изменяет своей длины.

8. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения

называется:

А. прядением;

Б. ткачеством;

В. отделкой.

9. Мерку полуобхват бедер (Сб) снимают:

А. для определения длины пояса;

Б. для определения длины изделия;

В. для определения ширины изделия.

10. При снятии мерок записывают полностью следующие величины:

А. Ди;

Б. Ст;

В. Сб;

Г. Дн.

11. Укажите признаки по которым можно отличить изнаночную сторону ткани:

А.....

Б.....

В.....

12. Перечислите правила техники безопасности с электроприборами (не менее 4).

13. Помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи:

- А. Кухня
- Б. Столовая
- В. Кладовая



14. Какое размещение мебели и оборудования изображено на рисунке:

- А. Двухрядное
- Б. Однорядное
- В. Угловое

15. Зона рационального размещения кухонного оборудования:

- А. Кухня-ниша
- Б. Кухня-столовая
- В. Рабочий треугольник

Ключ ответов: (каждый правильный ответ оценивается в 1 балл)

1 вариант	2 вариант
1. Б, Г, Ж	1. Б, В, Г
2. В, А, Б, Г, Д	2. А, В
3. А, Б, В, Г, Д, Е	3. Б, Г, В, А
4. Д	4. А, Б, Г
5. В	5. В
6. В	6. Б, А, Г, Д, В
7. Б, Г	7. Б
8. Б, В	8. Б

<p>9. А</p> <p>10. Б</p> <p>11. ЯРКИЙ РИСУНОК, ЧЕТКИЙ РИСУНОК, ГЛАДКАЯ, БЕЗ ДЕФЕКТОВ (3 балла)</p> <p>12. ПОСЧИТАТЬ КОЛ-ВО ИГОЛОК ДО И ПОСЛЕ РАБОТЫ, НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РЖАВОЙ ИГЛОЙ, ХРАНИТЬ В ИГОЛЬНИЦЕ</p> <p>НОЖНИЦЫ ПЕРЕДАВАТЬ КОЛЬЦАМИ ВПЕРЕД, КЛАСТЬ НОЖНИЦЫ СПРАВА С СОМКНУТЫМИ ЛЕЗВИЯМИ, НАПРАВЛЕННЫМИ ОТ СЕБЯ. (4 балла)</p> <p>1. В</p> <p>2. Б</p> <p>3. В</p>	<p>9. В</p> <p>10. А, Г</p> <p>11. НЕЯРКИЙ И НЕЧЕТКИЙ РИСУНОК, ШЕРОХОВАТАЯ, УЗЕЛКИ (3 балла)</p> <p>12. ПРОВЕРИТЬ ИСПРАВНОСТЬ ПРИБОРА И СОЕДИНИТЕЛЬНОГО ШНУРА.</p> <p>ВКЛ. И ВЫКЛ. СУХИМИ РУКАМИ, ДЕРЖАТЬ ЗА КОРПУС ВИЛКИ.</p> <p>НЕ ОСТАВЛЯТЬ ВКЛЮЧЕННЫЙ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА.</p> <p>ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ ВЫКЛЮЧИТЬ. (4 балла)</p> <p>1. А</p> <p>2. А</p> <p>3. В</p>
---	---

Шкала оценивания работы

Оценка «5» - 29-33 балла

Оценка «4» - 23-28 баллов

Оценка «3» - 17-22 баллов

Оценка «2» - 16 баллов и менее.

Контрольный тест по теме «Кулинария»

1 вариант

1. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морская рыба, водоросли;
- б) крупы;
- в) овощи, фрукты.

2. Из предложенного списка минеральных веществ выберите микроэлементы:

- а) кальций; е) марганец;
- б) калий; ж) йод;
- г) магний; и) натрий;
- д) цинк; з) железо.

3. Пастеризованным называют молоко, которое нагревают:

- а) до 120°C — 145°C
- б) до 70°C — 75°C
- в) до 100°C — 115°C

4. Качество молочных продуктов можно определить:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____

5. Какое молоко считается самым полезным?

- а) парное г) стерилизованное
- б) кипяченое д) сгущенное

в) пастеризованное

6. Выберите признаки недоброкачества рыбы:

а) глаза мутные;

б) жабры красного цвета;

в) брюшко вздутое;

г) жаберные крышки плотно прилегают к жабрам;

д) чешуя поврежденная;

е) мясо легко отделяется от костей;

ж) гнилостный запах.

7. Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении блюд из рыбы?

а) варка;

б) бланширование;

в) жаренье;

г) запекание;

д) тушение;

е) пассерование.

8. Укажите правильную последовательность действий при разделке рыбы:

а) промывают рыбу;

б) чистят рыбу от чешуи;

в) пластуют;

г) отрезают голову, плавники;

д) нарезают на порционные куски;

е) потрошат брюшко.

9. Смесь сырых яиц с водой или молоком с добавлением соли и специй - это

а) кляр;

- б) льезон;
- в) фритюр.

10. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

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

11. К доброкачественным крупам относятся:

- а) крупа с посторонними примесями;
- б) крупа, имеющая запах плесени;
- в) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.
- г) крупа без мусора;
- д) крупа без пятен.

12. Макароны делятся на:

1 _____, 2 _____, 3 _____ .

2 вариант

1. В каких пищевых продуктах содержатся элементы кальций и фосфор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) молочные продукты;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

2. Из предложенного списка минеральных веществ выберите макроэлементы:

- а) кальций; е) марганец;
- б) калий; ж) йод;
- г) магний; и) натрий;
- д) цинк; з) железо.

3. Стерилизованным называют молоко, которое нагревают:

- а) до 120°C — 145°C
- б) до 70°C — 75°C
- в) до 100°C — 115°C

4. Приведите примеры молочных продуктов.

- а) _____ в) _____
- б) _____ г) _____

5. Чтобы молоко сохраняло содержащиеся в нем витамины, его нужно хранить:

- а) в темном месте б) на свету

6. Выберите признаки доброкачественности рыбы:

- а) глаза выпуклые, прозрачные;
- б) жабры серого цвета;
- в) слизи на поверхности немного, она прозрачная;
- г) жаберные крышки плотно прилегают к жабрам;
- д) консистенция рыба плотная;
- е) мясо легко отделяется от костей;
- ж) легкий приятный запах морской воды, водорослей.

7. Оттаивать рыбу можно:

- а) в теплой воде;
- б) в холодной воде;
- в) при комнатной температуре;
- г) в горячей воде.

8. Укажите правильную последовательность действий при разделке рыбы:

- а) промывание;

- б) очистка рыбы от чешуи;
- в) нарезание на порционные куски;
- г) разрезание брюшка – удаление внутренностей;
- д) пластование;
- е) отрезание головы, плавников, хвоста.

9. Жидкое тесто, приготовленное из муки, молока, яиц и соли – это:

- а) кляр;
- б) льезон;
- в) фритюр.

10. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

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

11. Найдите лишние операции при варке макаронных изделий:

- а) перебрать; б) промыть; в) просушить; г) при необходимости измельчить;
- д) обжарить; е) засыпать в кипящую воду; ж) сварить до готовности;
- з) слить воду; и) потолочь толкушкой; к) промыть кипяченой водой;
- л) заправить сливочным маслом.

12. К бобовым относятся:

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____.

Ключ ответов:

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта, по 12 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1 вариант	2 вариант
1. А	1. А
2. Д, Е, Ж, З	2. А, Б, Г, И
3. Б	3. А
4. ВНЕШНИЙ ВИД, ЦВЕТ, ВКУС, ЗАПАХ, КОНСИСТЕНЦИЯ	4. ПРОСТОКВАША, ЙОГУРТ, ТВОРОГ, СМЕТАНА
5. Б	5. А
6. А, В, Д, Е, Ж	6. А, В, Г, Д, Ж
7. А, В, Г, Д	7. Б, В
8. Б, Е, Г, А, В, Д	8. Б, Г, Е, А, Д, В
9. Б	9. А
10. А-3, Б-1, В-2	10. А-3, Б-1, В-2
11. В, Г, Д	11. А, Б, В, Д, И
12. ТРУБЧАТЫЕ, ЗАСЫПКИ, ВЕРМИШЕЛЬ	12. ФАСОЛЬ, ГОРОХ, БОБЫ, ЧЕЧЕВИЦА

Оценка результатов теста:

На «5» - 32-37б.

На «4» - 25-31б.

На «3» - 18-24б.

На «2» - 17 баллов и менее.

Контрольная работа по теме «Элементы материаловедения и машиноведения».

1 вариант.

1. Текстильные волокна делятся на натуральные и:

- а) растительные;
- б) минеральные;
- в) химические;
- г) синтетическим;
- д) искусственные.

2. Волокна животного происхождения получают из:

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка;
- д) шелка.

3. Природный цвет волокон шерсти бывает:

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

4. Нити основы перекрывают три нити утка через одну нить основы в ткацком переплетении:

- а) полотняном;
- б) сатиновом;
- в) саржевом;

г) атласном.

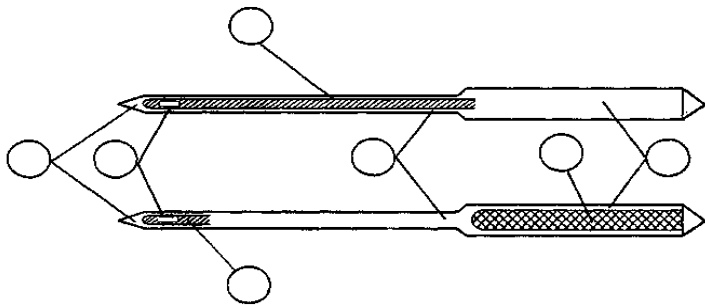
5. Шерстяные волокна получают из:

- а) шкуры,
- б) руна;
- в) коконов.

6. Под воздействием прямых солнечных лучей шелк:

- а) почти не разрушается;
- б) разрушается;
- в) достаточно устойчив.

7. Назовите составные части машинной иглы.



8. Продолжите фразу:

- а) Качественной считается такая строчка, у которой
- б) Выбор номера иглы и номера ниток зависят от
- в) Неправильная установка иглы может привести ...

2 вариант.

1. Натуральные текстильные волокна делятся на:

- а) растительные;
- б) животные;
- в) вискозные;
- г) минеральные.

2. Нить основы при растяжении:

- а) изменяет свою длину;
- б) не изменяет своей длины.

3. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

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

4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) гигроскопичность;
- в) драпируемость;
- г) воздухопроницаемость;
- д) теплозащитность.

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- а) искусственным;
- б) синтетическим;
- в) натуральным.

6. Нити основы перекрывают четыре нити утка через одну нить основы в ткацком переплетении:

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

7. Восстановите последовательность установки машинной иглы:

- а) Вставить иглу в муфту игловодителя;
- б) Повернуть маховое колесо на себя;
- в) Ослабить винт на муфте игловодителя;
- г) Иговодитель установить в крайнее верхнее положение;
- д) Прочно закрепить иглу винтом.

8. Перечислите регуляторы строчки швейной машины.

- а)
- б)
- в)

Критерии оценок:

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта, по 8 вопросов.

В вопросах №1-6 каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, вопрос №7 в 5баллов, вопрос № 8 – 3 балла.

1 вариант	2 вариант
1. А	1. А, Б, Г
2. В, Д	2. Б
3. А, Б, Г, Д	3. Б
4. Б	4. Б, Г, Д
5. Б	5. В
6. Б	6. Г
7. Острие, стержень, колба, ушко, длинный желобок, короткий желобок, плоская сторона колбы	7. Б, Г, В, А, Д
8. А) переплетение нижней и верхней ниток происходит между соединяемыми материалами	8. А) регулятор длины стежка Б) регулятор натяжения верхней нитки В) регулятор натяжения нижней нитки.
Б) от толщины и плотности ткани	
В) к поломке иглы, обрыву верхней нитки.	

Оценка результатов теста:

На «5» - 16-18б.

На «4» - 13-15б.

На «3» - 9-12б.

На «2» - 9 баллов и менее.

Контрольная работа по разделу «Технологии ведения дома».

1 вариант

1. Что такое интерьер? Назовите основные качества интерьера.
2. Каковы роль и назначение освещения в интерьере? Какой вид освещения помещений считается главным?
3. Что называют шторами, гардинами, портьерами? Где их применяют?
4. Зависит ли способ ухода за одеждой от свойств ткани? Какие особенности стирки шерстяных и шелковых тканей вы знаете?

2 вариант

1. Дайте определение функциональной зоны. Назовите функциональные зоны квартиры.
2. Какие виды освещения вы знаете? Дайте характеристику одному из видов освещения.
3. Что понимают под отделкой квартиры? Перечислите материалы, применяемые для отделки квартиры.
4. Назовите основные правила ухода за кожаной и резиновой обувью.

Критерии оценок:

Оценка 5 - работа выполнена правильно без ошибок и недочетов; допущено не более одного недочета.

Оценка 4 - работа выполнена полностью, но в ней допущено не более одной негрубой ошибки и одного недочета; или не более двух недочетов.

Оценка 3 - правильно выполнено не менее половины работы или допущено не более двух грубых ошибок; или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; или не более двух-трех негрубых ошибок; или одной негрубой ошибки и трех недочетов; или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 - допущено число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3"; или если правильно выполнил менее половины работы.

Итоговая контрольная работа за курс 6 класса

Вариант 1

КУЛИНАРИЯ

Задание 1. Выберите несколько правильных ответов. Выпишите санитарно – гигиенические требования:

- а) руки мойте с мылом;

- б) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;
- в) наденьте фартук;
- г) уберите волосы под головной убор;
- д) включайте и выключайте электроприборы сухими руками.

Задание 2. Выберите несколько правильных ответов. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко;
- б) кефир;
- в) мороженое;
- г) сметана.

Задание 3. Выберите правильный ответ. Манную крупу вырабатывают из зерновой культуры:

- а) просо;
- б) овес;
- в) пшеница.

Задание 4. Выберите правильный ответ. Какие макаронные изделия вы отнесёте к трубчатым?

- а) вермишель;
- б) макароны;
- в) лапша.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ

Задание 1. Выберите правильный ответ. Что такое натуральный шелк?

- а) волосяной покров животных;
- б) нити, получаемые от гусеницы тутового шелкопряда;
- в) нити, полученные от однолетнего травянистого растения.

Задание 2. Выберите правильный ответ. Механические свойства ткани - это:

- а) осыпаемость;

- б) пылеемкость;
- в) усадка;
- г) сминаемость.

Задание 3. *Выберите несколько правильных ответов.* Натуральную шерсть получают от следующих животных:

- а) корова;
- б) лиса;
- в) овца;
- г) медведь;
- д) верблюд;
- е) лошадь.

МАШИНОВЕДЕНИЕ

Задание 1. *Выберите правильный ответ.* Регулятор длины стежка расположен:

- а) на стойке рукава швейной машины;
- б) на рукаве швейной машины;
- в) на платформе;
- г) на шпульном колпачке.

Задание 2. *Выберите правильный ответ.* Какая нить толще?

- а) № 50;
- б) № 30;
- в) №.70.

Задание 3. *Выберите правильный ответ.* У машинной иглы ее номер указан:

- а) на длинном желобке;
- б) колбе;
- в) стержне.

Задание 4. Выберите несколько правильных ответов. Соединительные швы - это:

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

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ КОНИЧЕСКОЙ, КЛИНЬЕВОЙ И ПРЯМОЙ ЮБКИ

Задание 1. Выберите правильный ответ. Какая мерка служит основой для определения ширины юбки?

- а) Дст;
- б) Ст;
- в) Ди;
- г) Сб.

Задание 2. Выберите правильный ответ. Какое полотнище прямой юбки шире?

- а) переднее;
- б) заднее;
- в) одинаковые.

Задание 3. Выберите правильный ответ. Сколько вытачек у прямой юбки?

- а) 2;
- б) 4;
- в) 6;
- г) 8.

Задание 4. Выберите правильный ответ. Кокетка - это отрезная часть одежды:

- а) по нижнему срезу одежды;
- б) верхней части одежды;
- в) боковому шву.

Вариант 2

КУЛИНАРИЯ

Задание 1. *Выберите несколько правильных ответов.* Выпишите правила техники безопасности:

- а) руки мойте с мылом;
- б) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;
- в) наденьте фартук;
- г) уберите волосы под головной убор;
- д) включайте и выключайте электроприборы сухими руками.

Задание 2. *Выберите правильный ответ.* В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морская рыба, водоросли;
- б) крупы;
- в) овощи, фрукты.

Задание 3. *Выберите правильный ответ.* Смесь сырых яиц с водой или молоком с добавлением соли и специй - это

- а) кляр;
- б) льезон;
- в) фритюр.

Задание 4. *Выберите правильный ответ.* Стерилизованным называют молоко, которое нагревают:

- а) до 120°C — 145°C
- б) до 70°C — 75°C
- в) до 100°C — 115°C

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ

Задание 1. *Выберите несколько правильных ответов.* Какие ткани изготавливают из волокон животного происхождения?

- а) хлопчатобумажные;
- б) шерстяные;
- в) льняные;
- г) шелковые.

Задание 2. Выберите правильный ответ. Нить, из какого вида тканей при горении издает запах жженого пера?

- а) натуральный шелк;
- б) вискоза;
- в) капрон.

Задание 3. Выберите несколько правильных ответов. Какие из свойств шерстяных тканей являются гигиеническими?

- а) воздухопроницаемость;
- б) усадка;
- в) сминаемость;
- г) гигроскопичность.

МАШИНОВЕДЕНИЕ

Задание 1. Выберите правильный ответ. Как заправляется нитка в машинную иглу?

- а) со стороны длинного желобка;
- б) со стороны короткого желобка;
- в) не имеет значения.

Задание 2. Выберите правильный ответ. Какая машинная игла толще?

- а) № 90;
- б) № 110;
- в) № 80.

Задание 3. Выберите правильный ответ. Регулятор натяжения верхней нити расположен:

- а) на маховом колесе;

- б) под игольной пластинкой;
- в) на стойке рукава швейной машины;
- г) на рукаве швейной машины.

Задание 4. *Выберите правильный ответ.* Какой шов применяют для подшивания низа платья, юбки?

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

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ КОНИЧЕСКОЙ, КЛИНЬЕВОЙ И ПРЯМОЙ ЮБКИ

Задание 1. *Выберите несколько правильных ответов.* Поясные изделия - это:

- а) платье;
- б) брюки;
- в) блузка;
- г) юбка;
- д)шорты.

Задание 2. *Выберите правильный ответ.* Самые простые юбки по конструкции - это:

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

Задание 3. *Выберите правильный ответ.* Самая широкая коническая юбка - это:

- а) «солнце»;
- б) большой клеш;
- в) большой «колокол»;
- г) «полусолнце».

Задание 4. *Выберите правильный ответ.* Какая мерка нужна для определения положения линии бедер?

а)Сб;

б) Дст;

в)Ди;

г) Ст.

Ключ ответов: (каждый правильный ответ оценивается в 1 балл)

1 вариант	2 вариант
Кулинария 1. А, В, Г 2. Б, Г 3. В 4. Б	Кулинария 1. Б, Д 2. А 3. Б 4. А
Материаловедение 1. Б 2. Г 3. В, Д	Материаловедение 1. Б, Г 2. А 3. А, Г
Машиноведение 1. А 2. Б 3. Б 4. Б, В	Машиноведение 1. А 2. Б 3. Г 4. А
Конструирование и моделирование юбки 1. Г 2. А 3. В	Конструирование и моделирование юбки 1. Б, Г, Д 2. В 3. А

4. Б	4. Б
------	------

Шкала оценивания работы

Оценка «5» - 18-20 балла

Оценка «4» - 14-17 баллов

Оценка «3» - 10-13 баллов

Оценка «2» - 9 баллов и менее.