Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Беляевская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **«Утверждаю»**Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_О.А.ПустобаеваПриказ №\_\_\_ от01.09. 2018 года. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии (для девочек)

7 класса

Серженко Татьяны Павловны

 Предмет технология

 Класс 7

 МО учителей технологии

 Учебный год 2018-2019

Рекомендовано решением педсовета МБОУ «Беляевская средняя общеобразовательная школа»

Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии ориентирована на учащихся 7 класса МБОУ «Беляевская СОШ», составлена и реализуется в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённым приказом Минобрнауки России от 17.12.10 № 1897 «Об утверждении Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования», ООП ООО МБОУ «Беляевская СОШ», учебным планом МБОУ «Беляевская СОШ» на 2018-2019 учебный год.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2014. -160с.

Выбор данной программы и учебно-методического комплекса обусловлен тем, что методическая система, реализованная в программе и УМК, позволяет использовать педагогические технологии, развивающие систему универсальных учебных действий, создает механизмы реализации требований ФГОС и воспитания личности.

Программа рассчитана на 70 часов в год (2 часа в неделю).

**Программой предусмотрено проведение**:

*–контрольных работ –2;*

*–практических работ –23;*

Виды контроля: входной, текущий, тематический, итоговый.

Формы и средства контроля: тест, самостоятельная работа, творческие работы, устный опрос, творческие проекты.

*Текущийконтроль*осуществляется с помощью практических работ.

*Тематический контроль* осуществляется по завершению крупного блока в форме тестирования. При выставлении оценок контрольной работы следует придерживаться следующей шкалы: 90-100% - «5», 70-84% - «4», 50-69% - «3», менее 50% - «2».

*Итоговый контроль* осуществляется за полугодие и за год в виде контрольных работ.

Рабочая программа имеет целью **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; **овладение**общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;**развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатами их труда; **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. Способствует решению следующих задач обучения:

- ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;

В рабочей программе также заложены возможности предусмотренного стандартом формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Принципы отбора основного и дополнительного содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся.

**Место курса «Технология» в обучении.**

Универсальность технологии как методологического бази­са общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, ко­торый гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонен­том общего образования школьников. Его содержание предо­ставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой*и является главной составляющей окружающей человека действительнос­ти. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимо­действие людей друг с другом, со сферой природы и с соци­умом.

Специфика курса «Технология» требует особой организации учебной деятельности школьников в форме упражнений, лабораторно-практических работ, учебно-практических работ.

Практическая сторона технологического образования связана с формированием практических способов деятельности, духовная с гармоничным развитием человека.

Практическая полезность технологии обусловлена тем, что в программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ

Технологическое образование вносит свой вклад в приобретении опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования.

Новизна данной программы определяется тем, что в ней предусмотрены – формирование и развития универсальных действий;

- реализация главной цели – формирование представлений о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Требования к уровню достижений обучающихся**

***Личностные результаты:***

бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;

проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;

***Метапредметные результаты:***

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 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;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия ;

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.

***Предметные результаты:***

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;

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;

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;

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;

оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

публичная презентация и защита проекта изделия.

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.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение следующих педагогических технологий обучения:

Метод проектов

Разноуровневое обучение

Личностно-ориенитрованные технологии

Развивающего обучения

Объяснительно-эллюстративного обучения

Коллективного взаимообучения

Игровые технологии

Технологии сотрудничества

Здоровьесберегающие технологии

**II. Требования к уровню достижений обучающихся**

***Личностные результаты:***

бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;

проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;

***Метапредметные результаты:***

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 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;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия ;

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.

***Предметные результаты:***

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;

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;

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;

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;

оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

публичная презентация и защита проекта изделия

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

***Содержание программы (***7класс)

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолоч­ных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молоч­ных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кис­ломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Про­дукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изде­лий из него:блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. По­дача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласитель­ных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. По­нятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминес­центные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, дос­тоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освеще­ния. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на­стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Совре­менные системы управления светом: выключатели, переключа­тели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Разме­щение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

 *Т*еоретические сведения. Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: еже­дневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их осо­бенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Ге­неральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

 *Т*еоретические сведения. Классификация текстильных воло­кон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определе­ния вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характе­ристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготов­ления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

 Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделиро­вание юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. По­лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

 Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

 *Т*еоретические сведения. Технология изготовления поясно­го швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой проклад­кой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление по­догнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработ­ка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончатель­ная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых сре­зов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обра­ботка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

 Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Тех­нология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод­ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

 Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформле­ние готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

 Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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: «Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**V. Перечень литературы и средств обучения**

*Основная литература:*

-Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.

-Синица, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013.

*Дополнительная литература:*

-Азбука шитья. /Зарецкая Т. И.Издательство: ЭКСМО-Пресс, 2000 г

-Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005

-Волкова Н, Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья , Издательство: Феникс 2002г

-Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.

-Лакоценина Т.П., Современный урок, интегрированные уроки, Учитель, 2009

-250 рецептов праздничного стола. – СПб.: «Полиграфуслуги»,2006г.

-Использование электронных образовательных ресурсов нового поколения в учебном процессе: Научно-методические материалы / Бордовский Г. А., Готская И. Б., Ильина С. П., Снегурова В. И. — СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2007

-Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс /Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. – М.: 5 за знания, 2006.

-Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008

-Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: метод.рек-ции / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010;

-Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009.

***Интернет - ресурсы:***<http://www.woll-rus.ru>; <http://shei-sama.ru>; <http://www.remontsrem.ru/>;

<http://gardenweb.ru>; <http://www.kvartira-box.ru>; <http://strana-sovetov.com>; [http://elhovka.narod.ru](http://elhovka.narod.ru/html/techno.htm) ;<http://festival.1september.ru>; <http://school-collection.edu.ru/>; <http://fcior.edu.ru/>; <http://tehnologiya.ucoz.ru/>; <http://festival.1september.ru/>.

Перечень основной литературы включает издания, содержание которых конкретизирует знания обучаемых по основным вопросам, изложенным в программе и определена федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. Дополнительный список и интернет-ресурсы включают издания, расширяющие знания школьников по отдельным аспектам и проблемам курса.

 ***Литература, рекомендованная для учащихся:***

-Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.

-Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.

-Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.

-Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.

-Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М.: Вента-Граф, 2012.

Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.

«Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.

Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.

Интернет - ресурсы:

<http://masterica.narod.ru/>[«](http://masterica.narod.ru/index.htm)-Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

<http://www.cooking.ru/> - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое многое другое.

[http://rukodelnica.h1.ru/ Рукодельница](http://rukodelnica.h1.ru/%20%20%D0%A0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0) - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

<http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

***Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:***

Рабочее место учителя; стол для раскройных работ; комплекты для раскроя и шитья; швейные бытовые машины «Janome», «Bernina»; гладильная доска, утюг; манекен; стол для приготовлении пищевых продуктов; столовая посуда для приготовления пищевых блюд; микроволновая печь; компьютер;; натуральные объекты (коллекции).

***Технические средства обучения:***

Компьютер, экран, проектор

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока/ / дата | Раздел программы. Тема урока | Кол-во часов | По плану/факт  |  Основные элементы содержания |  Требования к уровню подготовки/Предметные результаты | УУД Регулятивные. Познавательные.Коммуникатив-ные |  Вид контроля | Домашнее задание |
| **Технология домашнего хозяйства (6 часов)** |
| 1-2 | Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ.Освещение жилого помещения | 2 |  | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете. Первичный инструктаж на рабочем месте.Типы ламп: лампы накаливания (галогенная лампа), люминесцентные, светодиодные. Преимущества и недостатки. Светильники: потолочные, настенные, настольные, напольные. Освещение: декоративное и комбинированное | Знать правила поведения в кабинете и ТБ на рабочем местеНаходить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятием «умный дом».*Пр.р.№1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» (работа в группах)* | Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности(п)Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области(л)организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками(к) | Устный опрос | Выполнить электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома»  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3-4 | Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |  | Предметы искусства, коллекции, багет, паспарту.Оформление и размещение картин. Коллекционирование.Профессия дизайнер | Знать Предметы искусства и коллекции. Уметь оформлять и размещать картины. Иметь понятие о коллекционировании и размещении коллекций в интерьере. Знакомиться с профессией дизайнер | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий(р) Формулировать собственное мнение и позицию(к) | Схемы размещения картин (фото) – симметрия, асимметрия |  Стр.12-15, читать  |
| 5-6 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении  | 2 |  |  Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. *Пр.р№ 2.Генеральная уборка кабинета технологии* | Выполнять генеральную уборку в кабинете технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине | Моделирование художественного оформления объекта(п).Дизайнерское конструирование изделия(р)Виртуальное и натуральное моделирование (к) | Устный опрос. Работа в группах | Стр.16-18, читать *Инд. - творческое задание на стр.19* |
| **Электротехника (3 часа)** |
| 7-8 | Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении | 1 |  | Электрические бытовые приборыдля уборки и создания микроклимата в помещении. Современныймногофункциональный пылесос.Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. | Изучать санитарно- технические требования, предъявляемые к уборке помещения.  | Осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере | Тестовая работа | Стр.19-21 читать, отв. на вопросы 1-3 на стр. 21 (устно) |
| 9 | Бытовые электроприборы |  |  | Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении | Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении техники в жизни человекаУмение задавать вопросы. | Работа в группах – «вопрос – ответ» | Поисковое задание на стр.21 |
| **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Интерьер жилого дома» (3 часа)** |
| 10-1112 | ***Творческий проект «Умный дом».***Защита проекта «Умный дом» | 11 |  |  Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки текста для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Интерьер жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | Освоение основ проектно- исследовательской деятельности(п) Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий(л) поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой(к) | Контроль выполнения отдельных этапов проектаЗащита творческого проекта | Стр.22-26 читать, работа в парах*Презентация творческого проекта* *Инд. задание: инф. о кисломолочных продуктах в регионе проживания* |
|  **Раздел Кулинария (12 часов)** |  |  |
| 13-14 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |  | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Профессия мастер производства молочной продукции. |  Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу и блюда из творога. Определять качество молочного супа, молочной каши и блюд из творога и других кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.  | Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)Контроль в форме сравнения (р)Инициатива, поиск (к) | Л.р.-Определение качества молока и молочных продуктов.Пр.р. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога | Стр.25-30 читать, составить технологическую карту №1// *инд. поиск.задание на стр.31* |
| 15-16 | Изделия из жидкого теста | 2 |  | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.  |  Знать технологию приготовления жидкого теста.Уметь готовить изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.  | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Л.р.-Определение качества меда.Пр.р.-Приготовление изделий из жидкого теста. | Стр.31-35 читать//отв. на вопросы 1-4 на стр.35 (устно)// составить технологическую карту №2//*Инд.–поиск. задание на стр.35* |
| 17-1819-20 | Виды теста и выпечки. *Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста**Технология приготовления изделий из песочного теста.* | 4 |  | Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенностивыпечки изделий из них. Профессия кондитер. |  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формирования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного и соленого теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качеству выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологии приготовления слоеного теста; происхождении традиционных названий изделий из теста. | Осознанное построение речевой речи(п)Способность преодолевать препятствия (Р)Умение выражать мысли (к) | Пр.р.Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного тестаОформление изделия | Стр. 35-40 читать, оформить технологическую карту № 3 |
| 21-22 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 2 |  | Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.Профессия кондитер сахаристых изделий. | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола. | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь. | Пр.р.Приготовление сладких блюд и напитков (морс) | Стр. 43-46 читать//Инд. поиск.задание на стр.47*\*оформить карточку с рецептом напитка или сладкого блюда (по выбору)* |
| 23-24 | Сервировка сладкого стола . Праздничный Этикет. | 2 |  | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. |  Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Техн.карта-Приготовление блюд праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.Пр.р.- Разработка приглашения на праздник с помощью ПК | Стр.48-51 читать, составить технологическую карту № 4 |
|  **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Кулинария» (4 часа)** |
| 25-28 | ***Творческий проект «Праздничный сладкий стол»***  | 4 |  | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта  Выполнять проект по разделу: «Кулинария» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.  | Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности(п) Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности(р) Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками(к) | Оформление портфолио и пояснитель-ной записки к творческому проекту. Выполнение электронной презентации творческого проекта.Защита проекта | Оформление проектной документации// Работа над этапами индивидуального проекта или проекта малой группы//  |
| **Раздел Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)** |
| 29-30 | Свойства текстильных материалов  | 2 |  | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств ткани из различных волокон. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований . Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований. | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Пр.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств | Стр.55-60 читать, отв. на вопр.1, 4,5 на стр.62 (устно)//Инд. поиск.задания 1-3 на стр.62 |
| 31-32 | Конструирование поясной одежды. | 2 |  | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.  |  Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды  | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве | Пр.р.Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.  | Стр.63-67 читать// ин.поиск. задание 2 на стр.68 |
| 33-34 | Моделирование поясной одежды. | 2 |  | Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СD- диска и Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художника по костюму и стилю. Находить и представлять информацию о выкройках | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию | Пр.р.Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. | Стр.69-74 читать// инд. поиск.задание на стр.74 |
| 35-36 | Швейная машина.Технология машинных работ | 2 |  | Уход за швейной машиной: чисткаи смазка движущихся и вращающихся частей. | Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машинВыполнять основные машинные швы, знать технологию обработки среза изделия бейкой, выполнение потайного шва | Целеполагание (р)Прогнозирование (р)Самостоятельное выделение цели(п) Постановка вопроса.(к) | Зачет по устройству электрической швейной машины | Стр.84-88 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.88 (устно) |
| 37-44 | **Технология изготовления швейных изделий:** 37-38.Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. ПР№12 Технология ручных работ.ПР№1339-40.Технология машинных работ.ПР№14 Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.ПР№1541-42. Технология обработки складок. ПР№16Подготовка и проведение примерки поясного изделия.ПР№1743-44. Технология обработки юбки после примерки. ПР№18 | 82222 |  |  Правила раскладки выкроек поясного изделия. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Правила безопасной работы ножницами, булавками утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой- корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками –подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. Притачивание стежки – молнии и вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки выточек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым приточным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия  | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми, потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого, окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застежкой молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно – тепловой обработки изделия.  | Определение последовательности промежуточных целей (р)Самостоятельное выделение цели (п)Управление поведения партнера (к)Результат и уровень усвоения знаний. (р)Смысловое чтение (п)Умение вести диалог (к)Определение последовательности в работе (р) Результат и уровень усвоения знаний. (р)Смысловое чтение (п)Умение вести диалог (к)Оценка действий (р)Информационный поиск(п)Умение выражать мысли (к) | Пр.р.-изготовление образцов ручных швовПр.р. Изготовле-ние образцов машинных швовПр.р. -обработка среднего шва юбки с застежкой молниейПр.р.- обработка складок.Пр.р.Проведение примеркиПр.р Обработка юбки после примерки | Стр.78-82 читать, знать правила ТБ при работе с ножницами и игламиПравила ТБ при работе на швейной машинеСтр.92-95 читать//инд. поиск.задание на стр.96Стр.99-102 читать, отв. на вопрос 2 на стр.102// ВТО |
|  **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» (6 часов)** |
| 45-50 | ***Творческий проект «Праздничный наряд»***45-46 Запуск творческого проекта «Праздничный наряд»47-48 Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации49-50 Защита творческого проекта «Праздничный наряд» | 6222 |  | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности,самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности,формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками | Контроль выполнения этапов проектной работы | Стр.103-105 читать, оформление пояснитель-ной записки к проектуСтр.106-108 читать, стр.108, самооценка работы, подготовить защиту работы |
|  **Раздел Художественные ремесла (14 часов)** |  |  |
| 51-5253-54 | Ручная роспись тканей. Ручные стежки и швы на их основе. | 22 |  | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика. Профессия художник росписи по ткани.Материалы и оборудование для вышивки.приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батика в различных странах.Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками  | Оценка действий (р)Информацион-ный поиск(п)Умение выражать мысли (к) Управление поведения партнера (к)Определение последовательности промежуточных целей (р)Самостоятельное выделение цели (п) | Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика Пр.р. Выполнение образцов ручных швов  | Стр.109-115 читать//инд. поиск.задание на стр.115Стр.116-121 читать, отв. на вопросы3-4 на стр.122// инд. поиск.задание на стр.122 |
|  55-56 | Вышивание счетными швами | 2 |  | Материалы и оборудование для вышивки.приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.  | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью; швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.Создавать схемы для вышивки в технике крест на ПК.Знакомиться с профессией вышивальщицы. | Результат и уровень усвоения знаний. (р)Смысловое чтение (п)Умение вести диалог (к) | Пр.р. Выполнение образца вышивки швом крест | Стр.123-126 читать// инд. поиск.задания на стр.128 |
| 57-5859-60 | Вышивание по свободному контуру.Атласная и штриховая гладь | 22 |  | Результат и уровень усвоения знаний. (р)Смысловое чтение (п)Умение вести диалог (к) | Пр.р. Выполнение образцов вышивки владимирской гладью (2 ветки) | Стр.129-130 // ин.поиск. задание на стр.133 |
|  | Пр.р. Выполнение образцов вышивки атласной и штриховой гладью | Стр.131-132 читать, отв. на вопросы 1-3 на стр.133 |
| 61-62 | Швы французский узелок и рококо. | 2 |  | Оценка действий (р)Информацион-ный поиск(п)Умение выражать мысли (к) | Пр.р. Выполнение образцов ручных швов по свободному контуру | Стр. 134-136 читать, отв. на вопрос 1 на стр.136//подг. материал для практической работы |
| 63-64 | Вышивание лентами | 2 |  | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые при вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. | Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. | Оценка действий (р)Информацион-ный поиск(п)Умение выражать мысли (к) | Пр.р. Выполнение образца вышивки лентами(по 2 стежка всех видов и по 1 розочке) | Стр.136-143 читать, отв. на вопросы 3-4 на стр.144// инд. поиск.задание на стр.144 |
|  **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Художественные ремесла» (4 часа)** |
| 65-6667-68 | ***Творческий проект «Подарок своими руками»******Итоговый урок «Портфолио или мои достижения в области технологии»*** | 22 |  | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта  Выполнять проект по разделу: «Художественные ремесла»Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект  | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии.Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий.Самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности | Защита творческой проектной работы «Подарок своими руками» | Стр.145-151 читать, подготовить защиту проекта |
| 69-70 | Занятие по коррекции знаний |  |  |  |  |  |  |  |

**Оценочные материалы**

**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ**

***Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:***

1. **Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

а) рисовая кашаб) картофельная запеканкав) суп молочныйг) бутербродд) котлетые) сырники

**2. Вермишель перед варкой:**а) перебираютб) промываютв) она готова к варке

**3. Речная рыба:**а) карасьб) форельв) сомд) карп

**4. В ассортимент первых блюд входят:**а) сладкие соусыб) супы-пюрев) бульоны г) молочные супы

**5. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**а) добавить кореньяб) снять пену и жир

в) залить мясо холодной водойг) варить на медленном огнед) довести до кипенияе) подготовить мясо

**6. Волокна животного происхождения получают из:**а) волосяного покрова животных б) льнав) хлопкаг) крапивы

**7. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**а) постельное бельеб) платьяв) пальтог) блузки

**8. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**а) шелковойб) хлопчатобумажнойв) шерстяной

**9. К волокнам животного происхождения относятся:**а) хлопок и ленб) шелк и шерстьв) лавсан и капронг) лен и шелк

**10. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**а) гигроскопичностьб) осыпаемостьв) пылеемкостьг) воздухопроницаемость

**11. Лицевая сторона ткани имеет:**а) длинный ворс б) яркий рисунокв) бледный рисунокг) блестящую поверхность

**12. Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

а) неправильного положения прижимной лапкиб) сильного натяжения верхней нити

в) неправильной заправке нижней нитиг) неправильной заправки верхней ниткид) использования нити плохого качества

**13. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**а) пиджакб) юбкав) платьег) брюкид) шортые) сарафан

**14. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

|  |  |
| --- | --- |
| Условные обозначения мерок | Названия мерок |
| Ст | Ширина спинки |
| Дизд | Окружность плеча |
| Друк | Длина талии по спинке |
| Оп | Длина изделия |
| Дтс | Полуобхват бедер |
| Сб | Длина рукава |
| Шс | Полуобхват талии |

**15. Продолжи высказывания:**

 **Долевая нить при растяжении ……………….**

**Гигроскопичность ткани это ……………………**

 **Из рыбы можно приготовить …………………..**

**Обед может состоять из ……………………………**

**Фруктовый салат заправляют ……………………..**

**Салатными заправками являются ………………**

**21. Выполните эскиз ночной сорочки.**

**22. Проставьте правильно номера технологических операций для сборки деталей ночной сорочки в швейное изделие:**

1. обработка горловины и низа изделия

2. соединение деталей сорочки

3. прокладка контрольных линий и копировальных стежков

4. обработка срезов изделия

5. раскрой деталей сорочки

6. ВТО юбки

**Ключ к вводному тесту** а,в,е

1. в
2. а,в,д
3. в,г
4. е,в,д,б,г,а
5. а
6. б,в
7. а,б
8. б
9. а,г
10. б,г
11. б,г
12. а,в,е
13. Ст – полуобхват талии

Дизд – длина изделия

Дрку – длина рукава

Оп – окружность плеча

Дтс – длина талии по спинке

Сб – полуобхват бедер

Шс – ширина спинки

1. не тянется
2. пропускает влагу
3. уха, котлеты
4. первого, второго и третьего
5. йогуртом
6. майонез, сметана, растительное масло
7. …..
8. 5 3 2 4 1 6

**ПРОМЕЖуТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ**

**1.Макроэлемент кальций влияет на организм человека:**а) образование костной и зубной ткани;

б) регулирование водно-солевого обмена;в) образование функций нервной системы;г) улучшение работы головного мозга

**2.Имя  французского повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века прославившегося фирменным салатом.**

а) Оливье;б) Ален Бюро; в) Эрик Брифар;г) Кристоф Леруа.

**3. Свежесть рыбы определяют по:**а) консистенции;б) запаху;в) по глазам;г) по цвету жабр.

**4. Манную крупу изготавливают из:**а) пшеница; б) ячмень; в) гречиха; г) просо.

**5. В средние века одежда присборенная у горла и подпоясанная в талии – это:**а) сарафан; б) юбка; в) платье; г) фартук.

**6. «Декатирование» - это** а) украшение изделия;б) влажно – тепловая обработка ткани перед раскроем;

в) окончательная влажно – тепловая обработка изделия;г) оттягивание.

**7. Дополни предложение:**

Свойство ткани, характеризующееся степенью осыпания нитей по срезам –это- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**8. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:**а) растительные;б) минеральные;в) химические;

г) синтетические;д) искусственные.

**9. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:**а) длины стежка;б) регулятор натяжения нижней нити;

в) ширины зигзага;г) натяжения верхней нити.

**10. На платформе швейной машины не находится:**а) двигатель ткани;б) игольная пластина;в) моталка; г) челночное устройство.

**11. Закончи предложение:**

Вытачку в юбке стачивают от: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**12. Укажите, какая из представленных юбок – юбка с клиньями.**



а б в

**13. Направление долевой нити учитывают:**а) для наиболее экономного раскроя ткани;

б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;в) чтобы изделие меньше сминалось.

**14. Расположи буквы в правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:**

А - разложить мелкие детали;Б - разложить крупные детали;В - сколоть ткань булавками;Г - приколоть мелкие детали;

Д - приколоть крупные детали;Е - определить лицевую сторону ткани;Ж - нанести контрольные линии и точки;

З - разметить припуски на обработку;И - обвести детали по контуру;К – определить направление долевой нити.

*Расположите свои ответы (буквы) по порядку*

**15. Каким швом обрабатывают застежку тесьму – молнию в юбке:** а) накладным; б) запошивочным; в) стачным; г) настрочным.

**16. Стачать – это:** а) соединить две детали лицевыми сторонами внутрь;

б) соединить две детали наложив одну изнаночной стороной на лицевую сторону другой детали;

в) соединить две детали – мелкую деталь с основной;

**17. К классическому стилю можно отнести:** а) жакетб) курткав) блуза с воланомг) джинсы

**18. Прием размещения комнатных растений в квартире:**  а) палисадник; б) одиночные растения; в) клумба;

 г) композиция из горшечных растений.

**19. Рисунок вышивки на ткань переводят с помощью:** а) копировальных стежков;б) портновского мела;

в) фломастера; г) копировальной бумаги.

**20**. **Что может служить отделкой для юбки?** а) вышивка;б) отделочные детали;в) конструкция;г) различная фурнитура.

**Контрольная (итоговая) работа**

Контрольная (итоговая) работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

**Интерьер жилого дома. В которую входят:**

1. Освещение жилого помещения.
2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
3. Гигиена жилища.

**Кулинария. В которую входят:**

1. Блюда из молочных продуктов.
2. 2.Изделия из жидкого теста.

3.Приготовление сладостей, десертов, напитков.

**Критерии оценок**

* 86% - 100% - «5»
* 70% - 85% - «4»
* 50% - 69% - «3»
* 0% - 49% - «2»

**Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1. Интерьер - это…**А. внутренний вид помещения;Б. внешний вид помещения;В. классический вид помещения.

**2**. **В современном интерьере размещают предметы:**А. живописи;Б. скульптуры;В. панно.

1. **К основным типам ламп относятся:**А. люминесцентные; Б. светодиодные; В. стеклянные;Г. лампы накаливания.

**4.Светильники делят на 2 типа освещения:**А. рассеянного;Б. конкретного;В. направленного.

**5.Различают три вида уборки:**А. ежедневная;Б. еженедельная;В. ежеквартальная;Г. сезонная.

**6.Молоко очень важный продукт. Оно содержит:**А.белок;Б. йод;В. кальций;Г. железо.

1. **Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется…** А. стерилизованным; Б. пастеризованным.
2. **Изделия из жидкого теста называются:**А. пирожки;Б. оладьи;В. блинчики.
3. **Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?**А. сода;Б. дрожжи;В. маргарин.
4. **Цукаты – это…**А. сладости;Б. десерты;В. напитки.

**Часть Б. Дополните ответы.**

1.Озонаторы – это приборы…

2.Кондитер должен уметь…

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Как приготовить блинчики из жидкого теста?

**Правильные ответы**

**Часть А**

* 1 А.
* 2 А, Б, В.
* 3 А, Б, Г.
* 4 А, В.
* 5 А, Б, Г.
* 6 А, В, Г.
* 7 Б.
* 8Б, В.
* 9Б.
* 10А.

**Часть Б**

1.Озонаторы – это приборы, которые насыщают воздух озоном. Озон является активным веществом; распространяясь по помещению, он способен нейтрализовать табачный дым, уничтожить пыль и бактерии, содержащиеся в воздухе.

2.Кондитер должен уметь приготовлять хлебобулочные изделия и хлеб, готовить и оформлять мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, торты, пирожные.

**Часть С**

Блинчики выпекают из очень жидкого теста, приготовленного без разрыхлителя. Обычно обжаривают одну сторону, снимают блинчик со сковороды, на поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают трубочкой или конвертиков и снова обжаривают.

**Контрольная (итоговая) работа**

Контрольная работа для учащихся 7 класса составлена на основе учебника Технология. Технологии ведения дома 7 класс под редакцией Синица Н.В., Симоненко В.Д.

Были изучены следующие темы:

**Создание изделий из текстильных материалов. В которую вход**

Текстильные материалы и их свойства.

**Бытовая швейная машина. В которую входит:**

Соединительные машинные швы.

**Конструирование поясного изделия – юбки. В которую входят:**

1.Снятие мерок и запись результатов.

2,Построение основы чертежа выкройки изделия.

**Критерии оценок**

1.86% - 100% - «5»

2.70% - 85% - «4»

3.50% - 69% - «3»

4.0% - 49% - «2»

**Часть А. Отметьте правильные ответы (один или несколько)**

**1.Текстильные волокна делятся на группы:**А. натуральные;Б. химические;В. органические.

**2. К волокнам животного происхождения относятся:**А. шерсть; Б. ситец; В. шелк.

1. **К искусственным волокнам относятся:**А. вискоза; Б. ацетат; В. нейлон.
2. **Ткань - это переплетение нитей:**А. нити основы; Б. нити утка; В. нити для шитья.
3. **Стачивание – это:**А. соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей машинной строчкой;

Б. соединение нескольких различных по величине деталей машиннойстрочкой;

В. прокладывание строчки для закрепления подогнутого края изделия.

1. **После выполнения машинной строчки концы нитей:**А. выводят на изнаночную сторону и завязывают узелком;

Б. выводят на изнаночную сторону и закрепляют 3-4 ручными стежками; В. закрепляют обратным ходом машины.

**7.При обработке нижнего среза изделия применяют швы:**А. стачной;Б. обтачной;В. вподгибку с закрытым срезом;

Г. двойной;Д. вподгибку с открытым срезом.

**8.Расшифруйте условные обозначения**:

Ст -

Сб-

Дст-

Ди-

**9.Долевая нить при растяжении**:А. изменяет свою длину;Б. не изменяет своей длины

**10.Что необходимо учитывать при раскрое изделия?** А. расположение рисунка на ткани;Б. направление нитей основы;

В. направление нитей утка;Г. величину припусков на швы.

**Часть Б. Дополните ответы**

1. Конструирование –это…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Моделирование – это…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Часть С. Дайте развернутый ответ**

На основе выкройки чертежа юбки имеются задние и передние вытачки. Что такое вытачка и для чего она нужна? На основе выкройки подпишите конструктивные линии.

**Правильные ответы**

**Часть А.**

1.А, Б.

2. А, В.

3.А, Б.

4.А, Б.

5.А.

6.А.

7.В, Д.

8.Ст - полуобхват талии; Сб - полуобхватбѐдер; Дст - длина спины до талии; Ди - длина изделия.

9.Б.

10.А, Б, Г.

**Часть Б.**

* Конструирование – построение чертежа выкройки изделия.
* Моделирование – процесс изменения выкройки чертежа в соответствии с моделью.

**Часть С.**

Вытачка – клиновидный шов. Предназначается для придания выпуклых форм в изделии.

1. Линия талии.

2. Линия бедер.

1. Средняя линия (сгиб).
2. Линия низа.
3. Линия бока.
4. Вытачка.



**Проверил – зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гриценко Л.И.**