

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования и науки Удмуртской Республики**  
**Управление образования Администрации муниципального образования**  
**«Муниципальный округ Увинский район Удмуртской Республики»**  
**Муниципальное общеобразовательное учреждение**  
**«Удугучинская средняя общеобразовательная школа»**

**РАССМОТРЕНО**

Руководитель ШМО

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УВР

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор

---

О.Л.Пасынкова  
Протокол №1 от «23»  
августа 2023 г.

---

Е.А.Матвеева  
Приказ №83 от «24»  
августа 2023 г.

---

Е.В.Рыбакова  
Приказ №83 от «24»  
августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебного предмета «Технология»**  
для обучающихся 7 класса

село Удугучин 2023

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта ООО, Примерных программ по учебным предметам «Технология 5-9 классы», программы ООО «Технология. Обслуживающий труд» (автор Кожина О.А.), Основной образовательной программы МОУ «Удугучинская СОШ».

На изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 68 часов в год, 2 часа в неделю.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология ведения дома, реализуемая в учебниках Кожинной О.А. «Технология. Обслуживающий труд» обеспечивает достижение следующих результатов.

#### **Личностными результатами:**

*В рамках когнитивного компонента будут сформированы:*

- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе;
- знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

*В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:*

- уважение к личности и её достоинствам, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

*В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:*

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;

*Ученик получит возможность для формирования:*

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;

#### **Метапредметными результатами:**

*Регулятивные универсальные учебные действия:*

Ученик научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- устанавливать целевые приоритеты;

- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;

*Ученик получит возможность научиться:*

- при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

Ученик научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;

*Ученик получит возможность научиться:*

- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;

*Познавательные универсальные учебные действия:*

Ученик научится:

- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

*Ученик получит возможность научиться:*

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез

### **Формирование ИКТ – компетентности обучающихся**

Ученик научится:

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;
- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);

- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ.

*Ученик получит возможность научиться:*

- осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

### **Предметными результатами:**

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и 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;

*В трудовой сфере:*

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- 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;

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*В эстетической сфере:*

- опрятное содержание рабочей одежды.
- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

*В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

*В психофизической сфере:*

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

### Планируемые результаты изучения учебного предмета

Содержательные линии программы	Планируемые результаты. Требования ФГОС	
	Базовый уровень	Повышенный уровень
Кулинария.	<p>Обучающиеся научатся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<p>Обучающиеся получают возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</i></li> <li>• <i>организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;</i></li> <li>• <i>применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</i></li> <li>• <i>применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</i></li> <li>• <i>оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</i></li> <li>• <i>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;</i></li> <li>• <i>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов.</i></li> </ul>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий плечевой группы, пользуясь технологической документацией;</li> <li>• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий плечевой группы, в том числе с использованием традиций народного костюма;</i></li> <li>• <i>выполнять художественную отделку швейных изделий;</i></li> <li>• <i>изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</i></li> </ul>
Технологии исследовательской и проектной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта;</li> </ul> </li> <li>• планировать этапы выполнения работ;</li> <li>• осуществлять технологический процесс;</li> <li>• контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>• представлять результаты выполненного проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;</i></li> <li>• <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i></li> </ul>

## Содержание учебного курса

### Кулинария (12 ч)

**Физиология питания.** Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Изделия из теста.** Ассортимент и сортность муки. Определение качества муки. Механическая обработка муки. Продукты для приготовления изделий из теста.

**Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.** Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

**Пельмени и вареники.** Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### *Практические работы*

- 1.Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
- 2.Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
- 3.Приготовление вареников.

Примерный перечень блюд.

- 1.Печенье из песочного теста.
- 2.Шарлотка с яблоками.
- 3.Пельмени.
- 4.Пицца.
- 5.Сосиски в тесте.
- 6.Слоечки с сыром.
- 7.Открытый пирог с яблоками и вареньем.

**Сладкие блюда и десерты.** Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. подача десерта к столу.

#### *Практические работы*

- 1.Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Примерный перечень блюд

- 1.Шарлотка с яблоками.
- 2.Шоколадный пудинг.
- 3.Ягодное суфле.
- 4.Яблочное суфле.

**Заготовка продуктов.** Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

### *Практические работы*

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.
3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Примерный перечень блюд

1. Джем яблочный.
2. Джем грушевый.
3. Яблочное варенье.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)**

**Элементы материаловедения.** Химические волокна. Технология производства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Сравнительная характеристика тканей из натуральных и химических волокон. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из химических волокон.

#### *Практические работы*

1. Изучение свойств тканей из искусственных и синтетических волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Элементы машиноведения.** Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в работе швейной машины.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### *Практические работы*

1. Выстигивание образца с утепляющей прокладкой.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

**Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.** Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### *Практические работы*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.
6. Перевод готовой выкройки изделия из журнала мод.

**Технология изготовления швейных изделий (плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и шорт).** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом ширины ткани, направления рисунка и припусков на швы. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Сборка изделия. Приемы

влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Окончательная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### *Практические работы*

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.
8. Окончательная отделка изделия.

Примерный перечень изделий:

ветровка, ночная сорочка, шорты, пижама, туника, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### **Рукоделие (10ч)**

**Вязание крючком.** Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

#### *Практические работы*

1. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

**Макраме.** Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

#### *Практические работы*

1. Изготовление прихваток, связанных крючком.
2. Изготовление пояса, тесьмы, браслета, шнура и др. способом плетения.
3. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

#### **Технология ведения дома (2 ч)**

**Эстетика и экология жилища.** Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

#### *Практические работы*

1. Подбор декоративных комнатных растений к интерьеру.
2. Составление и оформление букета.

#### **Электротехнические работы (2 ч)**

**Электроосветительные и электронагревательные приборы.** Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

#### *Практические работы*

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.



### Творческие проекты (6 ч)

Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Подготовка и презентация проекта.

Примерная тематика проектов.

- 1.Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера
- 2.Оформление интерьера декоративными растениями.
- 3.Изготовление ажурного воротника.
- 4.Изготовление декоративной прихватки.
- 5.Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
- 6.Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
- 7.Изготовление сувенира.

### Растениеводство (8 ч)

*Дает представление* о технологии уборки урожая корнеплодов: сроки уборки столовых корнеплодов, правила подкапывания корнеплодов, правила обрезки ботвы, хранение, способы подсчета урожая и урожайности; технологии рассадного способа выращивания растений, ее значения, правилах рыхления, полива и пикировки рассады, требованиях к свету и температуре, правилах посадки рассады на постоянное место; значения удобрений в жизни растений.

*лабораторно-практические работы:* выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка рассады, высадка рассады в открытый грунт, подкормка органическими удобрениями, уборка урожая моркови и свеклы.

### Учебно – тематический план

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Растениеводство	8
2.	Кулинария	12
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28
4.	Рукоделие	10
5.	Технология ведения дома	2
	Электротехнические работы	2
6.	Проектная деятельность	6
	Итого:	68

### Учебно-тематическое планирование

Раздел программы, кол-во часов	№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Контроль	Дата	
					План	Факт
1	2	3	4	5	6	7
<b>осенние Растениеводство (8 часов)</b>	1	Сроки уборки столовых корнеплодов.	1ч			
	2	Правила подкапывания корнеплодов.	1ч			
	3	Признаки нестандартной продукции. Сортировка корнеплодов, правила хранения.	1ч			
	4	Способы учета урожая и урожайности.	1ч			
<b>Кулинария (12 часов)</b>	5	Введение. Понятие о микроорганизмах	1ч			
	6	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста	1ч			
	7	Изделия из бисквитного теста	1ч			
	8	Изделия из бисквитного теста	1ч			
	9	Изделия из слоеного теста	1ч			
	10	Изделия из слоеного теста	1ч			
	11	Изделия из дрожжевого теста	1ч			
	12	Изделия из дрожжевого теста	1ч			
	13	Тесто для пельменей, вареников и лапши	1ч			
	14	Тесто для пельменей, вареников и лапши	1ч			
	15	Сладкие блюда и десерты.	1ч	К. р. по разделу «Кулинария»		
	16	Заготовка продуктов.	1ч			
<b>Элементы материаловедения (2 часа)</b>	17	Получение химических волокон.	1ч			
	18	Свойства химических волокон	1ч			
<b>Элементы машиноведения (2 часа)</b>	19	Приспособления малой механизации.	1ч			
	20	Приспособления малой механизации.	1ч			
<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 часов)</b>	21	Конструирование плечевого изд. с цельнокроеным рукавом	1ч			
	22	Конструирование плечевого изд. с цельнокроеным рукавом	1ч			
	23	Моделирование плечевого изд. с цельнокроеным рукавом	1ч			
	24	Моделирование плечевого изд. с цельнокроеным рукавом	1ч			
	25	Конструирование брюк	1ч			
	26	Конструирование брюк	1ч			

<b>Технология изготовления швейных изделий (18 часов)</b>	27	Раскрой блузки	1ч	К.р. по теме «Материаловедение»		
	28	Подготовка деталей кроя к обработке	1ч			
	29	Первая примерка. Дефекты посадки	1ч			
	30	Соединение деталей блузки	1ч			
	31	Обработка горловины блузки	1ч			
	32	Обработка горловины блузки	1ч			
	33	Обработка низа рукавов	1ч			
	34	Обработка низа рукавов	1ч			
	35	Обработка боковых срезов	1ч			
	36	Обработка боковых срезов	1ч			
	37	Обработка низа блузки	1ч			
	38	Окончательная отделка блузки	1ч			
	39	Раскрой шорт	1ч			
	40	Подготовка деталей кроя к обработке	1ч			
	41	Первая примерка. Дефекты посадки	1ч			
	42	Обработка средних и шаговых срезов	1ч			
	43	Обработка верхнего среза шорт	1ч	К. р. по разделу «Технология обр-ки швейных изделий»		
	44	Обработка нижнего среза шорт	1ч			
<b>Рукоделие (10 часов)</b>	45	Материалы и инструменты для вязания крючком	1ч			
	46	Виды петель	1ч			
	47	Вязание круглого полотна	1ч			
	48	Вязание круглого полотна	1ч			
	49	Вязание квадратного полотна	1ч			
	50	Вязание квадратного полотна	1ч			
	51	Инструменты и материалы для плетения	1ч			
	52	Основные узлы и узоры плетения	1ч			
	53	Изготовление подвески для кашпо	1ч			
	54	Изготовление подвески для кашпо	1ч			
<b>Технология ведения дома (2 часа)</b>	55	Оформление интерьера комнатными растениями	1ч			
	56	Уход за комнатными растениями	1ч			
<b>Электротехнические работы (2 часа)</b>	57	Электроосветительные приборы	1ч			
	58	Электронагревательные приборы	1ч			
<b>Творческий проект (6 часов)</b>	59	Формулировка проблемы. Поиск информации.	1ч	Защита проекта		
	60	Разработка вариантов. Выбор лучшего варианта.	1ч			
	61	Работа над проектом.	1ч			
	62	Работа над проектом.	1ч			
	63	Оформление проекта. Реклама изделия.	1ч			
	64	Защита творческого проекта.	1ч			
	65	Способы выращивания овощных	1ч			

<b>Растениеводство (4 часа)</b>		культур.			
	66	Правила рыхления, полива и пикировки рассады.	1ч		
	67	Требования растений к свету и температуре. Уход за рассадой, наблюдение.	1ч		
	68	Правила высадки рассады в открытый грунт. Уход за рассадой.	1ч		

В итоговом тестовом контроле применяют тестовые задания нескольких видов:  
На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:  
на установление соответствия;  
на тестовое заполнение;  
на установление правильной последовательности действий.

### ***Контрольная работа по разделу «Кулинария»***

*1. Вставьте пропущенные слова.*

Мука – основной продукт в приготовлении\_\_\_\_\_. Мука вырабатывается в процессе размола зерен\_\_\_\_\_. Перед замешиванием теста муку обязательно\_\_\_\_\_ через\_\_\_\_\_. Чтобы улучшить качество теста, применяют\_\_\_\_\_, которые делают тесто пористым.

*2. Выберите правильный ответ.*

Изделия из теста богаты:

- а) белками;
- б) жирами;
- в) углеводами.

*3. Выберите правильные ответы.*

В качестве разрыхлителей теста применяют:

- а) сахар; б) желатин; в) пищевую соду; г) уксус;
- д) дрожжи; е) сливочное масло; ж) простоквашу; з) яичные белки.

*4. Выберите правильные ответы.*

Какие ароматические вещества и пряности можно использовать при выпечке кондитерских изделий?

- а) мускатный орех; б) имбирь; в) лавровый лист; г) гвоздику; д) корицу; е) ваниль.

*5. Выберите правильные ответы.*

Для приготовления песочного теста используются следующие продукты:

- а) мука; б) дрожжи; в) яйца; г) сахар; д) сода, гашённая уксусом; е) кефир;
- ж) маргарин или сливочное масло; з) растительное масло; и) молоко.

*6. Выберите правильные ответы.*

При приготовлении теста для пельменей, вареников используются следующие продукты:

- а) воду; б) муку; в) яйцо; г) сахар; д) соль; е) уксус; ж) масло; з) дрожжи; и) сметана.

*7. Укажите цифрой последовательность приготовления изделий из дрожжевого теста.*

- а) замес теста;
- б) расстойка;
- в) разделка;
- г) обминка;
- д) брожение;
- е) формирование;
- ж) выпечка;
- з) отделка поверхности изделий перед выпечкой.

*8. Вставьте пропущенные слова.*

Дрожжевое тесто можно приготовить\_\_\_\_\_и  
\_\_\_\_\_способами.

9. Выберите правильный ответ.

При раскатывании тесто должно быть

- а) сухим и теплым;
- б) влажным и холодным;
- в) хорошо посыпано мукой.

10. Установите взаимосвязь страны и традиционного национального блюда этой страны.

Страна	Блюдо
1. Средняя Азия	а) Равиоли
2. Италия	б) Манты
3. Украина	в) Пельмени
4. Россия	г) Вареники

Ответ: 1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_

11. Выберите правильный ответ.

Одним из основных компонентов в этом блюде является крахмал.

- а) кисель; б) желе; в) мороженое; г) компот.

12. Выберите правильные ответы.

К десертным блюдам относятся:

- а) мусс; б) самбук; в) бутерброд; г) кофе с молоком; д) какао; е) желе; ж) торт.

13. Дайте определения.

\_\_\_\_\_ - способ уничтожения микроорганизмов посредством нагревания продуктов до температуры 100\*С и выше.

\_\_\_\_\_ - варенье из фруктов и ягод в виде густого желе.

\_\_\_\_\_ - продукт, полученный увариванием протертых плодов с добавлением сахара.

14. Выберите правильный ответ.

Кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром – это:

- а) бланширование;
- б) припускание;
- в) варка на пару.

15. Выберите правильный ответ.

При стерилизации банку с консервируемыми продуктами заливают водой:

- а) до середины;
- б) чуть выше дна;
- в) до горлышка;
- г) не имеет значения.

### Контрольные тесты по теме «Материаловедение»

Отметьте знаком «+» все правильные ответы

1. Сырьём для производства химических волокон служит:

- а) шерсть животных
- б) нефть
- в) уголь
- г) коконы шелкопряда
- д) древесина

Отметьте знаком «+» правильный вариант ответа.

2. Искусственное волокно - это волокно:

- а) химическое;

б) синтетическое.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы

3. К искусственным волокнам относятся:

- а) вискозные;
- б) полиамидные;
- в) ацетатные;
- г) полиэфирные;
- д) шелковые.

Отметьте знаком «+» правильный вариант ответа.

4. Осыпаемость срезов сильнее в тканях:

- а) из шерстяных нитей;
- б) капроновых нитей;
- в) хлопковых нитей.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

5. Синтетические волокна получают:

- а) из древесины;
- б) нефти;
- в) растения.

Отметьте знаком «+» правильный вариант ответа.

6. Определить волокнистый состав ткани можно:

- а) по цвету ткани;
- б) пробе на горение;
- в) внешнему виду;
- г) на ощупь.

Отметьте знаком «+» правильный вариант ответа.

7. Гигиенические свойства лучше у тканей:

- а) из хлопкового волокна;

- б) вискозного волокна;
- в) полиакрилонитрильного волокна.

Закончите предложение:

8. Повторяющийся рисунок переплетения нитей в ткани называется \_\_\_\_\_.

Ответьте на вопрос:

9. Какая ткань растворяется в ацетоне?

- а) натуральный шелк
- б) ацетатный шелк

Отметьте знаком «+» правильный вариант ответа.

10. Ткань, окрашенная в один цвет называется:

- а) окрашенная;
- б) однотонная;
- в) гладкокрашенная;
- г) цветная.

11. Заполните таблицу:

волокна	хлопок	лен	шерсть	шелк
Волокно расположено в:				
Длина волокна				
Прочность волокна				

Слова для справок: корень, плод, семенная коробочка, стебель, листва, прочные, менее прочные, не прочные, короткие, длинные, волосистой покров, кокон.

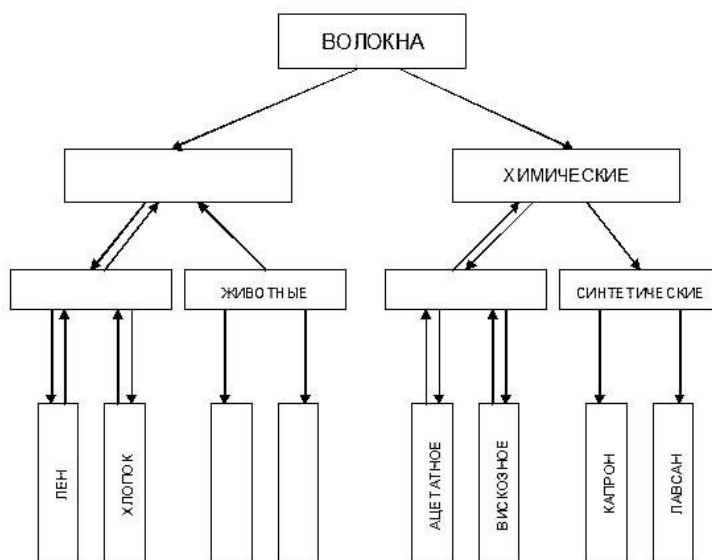
12. Выберите правильное определение для указанных свойств:

1	Образование складок, заминов при носке изделия	А	Гигроскопичность
2	Способность ткани удерживать тепло	Б	Сминаемость
3	Свойство ткани уменьшаться в размере	В	Осыпаемость
4	Свойство ткани впитывать влагу	Г	Усадка
5	Выпадение нитей на срезах	Д	Теплозащитность

1 \_\_\_\_\_; 2 \_\_\_\_\_; 3 \_\_\_\_\_; 4 \_\_\_\_\_; 5 \_\_\_\_\_.

13. Дополните недостающие слова в таблице

#### КЛАССИФИКАЦИЯ ВОЛОКОН





<i>волокна</i>	<i>хлопок</i>	<i>лен</i>	<i>шерсть</i>	<i>шелк</i>
<i>Волокно расположено в:</i>	<i>В семенной коробочке</i>	<i>В стебле растения</i>	<i>Волосяной покров животных</i>	<i>Кокон</i>
<i>Длина волокна (короткое, длинное)</i>	<i>Короткое</i>	<i>Длинное</i>	<i>Короткое</i>	<i>Длинное</i>
<i>Прочность волокна (прочное, менее прочное, непрочное)</i>	<i>Непрочное</i>	<i>Прочное</i>	<i>Менее прочное</i>	<i>Непрочное</i>

12. 1 - Б, 2 - Д, 3 - Г, 4 - А, 5 - В.

13. натуральные; растительные; искусственные; шерсть, шелк.

## Контрольные тесты по теме «Технология обработки швейных изделий»

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

1. *Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:*

- а) сметочными;
- б) копировальными;
- в) косыми.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

2. *При раскрое изделия необходимо учитывать:*

- а) расположение рисунка на ткани;
- б) направление нитей основы;
- в) ширину ткани;
- г) величину припусков на швы;
- д) направление ворса.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

3. *К швейным изделиям плечевой группы относятся:*

- а) юбка-брюки;
- б) сарафан;
- в) платье;
- г) комбинезон;
- д) жилет.

Отметьте знаком «+» правильный ответ.

4. *При выкраивании подкройной обтачки ее долевую нить располагают:*

- а) вдоль обтачки;
- б) поперек обтачки;
- в) под углом 45°;
- г) по направлению долевой нити основной детали;
- д) перпендикулярно долевой нити основной детали.

5. *Укажите цифрами в квадратных скобках правильную последовательность технологии обработки плечевого изделия:*

- [ ] а) примерка изделия;
- [ ] б) обработка основных деталей, их соединение в узлы;
- [ ] в) обработка нижнего среза;
- [ ] г) окончательная влажно-тепловая обработка изделия;
- [ ] д) уточнение деталей после примерки.

6. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

*Величина припусков на швы при раскрое деталей зависит от:*

- а) осыпаемости ткани;
- б) величины печатного рисунка;
- в) размера изделия;
- г) направления долевой нити.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

7. *Соединение примерно одинаковых по величине деталей машинной строчкой называется*

- а) стачиванием;
- б) застачиванием;
- в) притачиванием;
- г) втачиванием.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

8. *Результаты измерения нужно разделить пополам при записи следующих мерок:*

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

Отметьте знаком «+» правильный ответ

9. *Чертеж переда и спинки:*

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

Отметьте знаком «+» правильный ответ

10. *Обтачным швом на ночной сорочке обрабатывают:*

- а) горловину;
- б) боковой срез;
- в) нижний срез.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

11. *Надсечки и разрезы не должны доходить до строчки на расстояние:*

- а) 0,5 – 1,0 мм;
- б) 1,0 – 1,5 мм;
- в) 1,5 – 2,0 мм;
- г) 2,0 – 3,0 мм.

Отметьте знаком «+» правильный ответ

12. *Ширина подкройной обтачки при обработке выреза горловины составляет:*

- а) 5 – 7 мм;
- б) 30 – 50 мм;
- в) 70 – 90 мм;
- г) 100 – 120 мм.

13. *По представленной схеме шва подпишите его название.*



14. *Напишите: какие операции включает в себя окончательная отделка изделия?*

15. *Выполните эскизы указанных видов вырезов горловины.*

