

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САНАГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Приложение к образовательной программе
основного общего образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

технология

учебный предмет

6

класс

Самбуева Р.С.

учитель

I, 8

категория, стаж

2015 - 2016 учебный год

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Учебно-тематический план
3. Содержание тем учебного курса
4. Требования к уровню подготовки учащихся
5. Перечень учебно-методического обеспечения
6. Список литературы
7. Приложения
 - Приложение 1. Календарно-тематический план
 - Приложение 2. Контрольно-измерительные материалы

1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования РФ от 05.03.2004г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования», на основе примерной программы среднего (полного) общего образования по технологии, «Технология»: 5-9 класс под редакцией В.Д.Симоненко, М. «Вентана Граф», 2012, в соответствии с основной образовательной программой МБОУ «Санагинская СОШ» на 2015-2016 гг. и Положением о рабочей программе.

Программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).

В учебно-методический комплект входят:

- «Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко, М. «Вентана Графа», 2012г;
- «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф», 2003г.
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии. М.: Дрофа, 2000
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002
- Ж.Ц.Старцуева, С.Ц.Банзаракцаева. Методические основы обучения школьников рукоделиям бурятских мастериц.

Рабочая учебная программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по темам. В программе установлена оптимальная последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, определяет необходимый набор форм учебной деятельности.

Общая характеристика учебного курса

Курс 6 класса является продолжением курса «Технология», который учащиеся изучали в 5 классе. При разработке содержания и основ методики курса для шестиклассников учитывались не только особенности, но и уровень знаний и умений, достигнутый ими в 5 классе. Преимущество обеспечивается сохранением в структуре учебника основных рубрик, характером заданий для организации активной познавательной деятельности учащихся.

Изменения в программе и национально-региональный компонент.

Предмет «Технология» дает широкие возможности для сохранения и возрождения материальной культуры прошлого. Знание истории родного края, национальной культуры своего народа делает человека духовно богатым, ответственным за настоящее и будущее своего народа, формирует целостное восприятие народного творчества, способствует воспитанию уважения к обычаям других народов. Знакомство школьников с традициями, различными видами народного творчества, традиционными способами оформления жилища, национальной кухней способствует развитию интереса к истории своего народа, укреплению связи поколений.

Данная программа отражает изменения в содержании обучения технологии в нашей школе, выразившиеся в ориентации на актуальность развития бурятского языка, на формирование межкультурных компетенций.

Изменения в программе НРК на 38 часов.

Цели и задачи реализации национально-регионального компонента:

- сохранение и приумножение историко-культурного наследия своего народа;
- формирование и развитие личности учащихся на народных традициях, национально-культурных обычаях, региональных особенностях;
- обеспечение процесса социализации подрастающего поколения, самореализации личности учащегося;
- передача учащимся представления об истории и тенденциях развития изучаемых технологий, направлениях декоративно-прикладного творчества и видах ремесел;
- разработка технологического процесса изготовления типовых изделий или оказания услуг с учетом санитарно-гигиенических, технолого-конструкторских требований к деятельности школьника.

Краткая характеристика возраста детей.

Возраст от 10-11 лет до 13-14 лет является одним из самых сложных ответственных в жизни ребенка. Этот возраст считается кризисным, поскольку происходят резкие качественные изменения, затрагивающие все стороны развития и жизни. В процессе общения со сверстниками происходит становление нового уровня самосознания ребенка, формируются навыки социального взаимодействия, умение подчиняться и в тоже время отстаивать свои права. Кроме того, общение является для подростков очень важным информационным каналом.

Цели и задачи изучения курса. Изучение в школе технологии в частности на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- сохранение и приумножение историко-культурного наследие своего народа;
- формирование и развитие личности учащихся на народных традициях, национально-культурных обычаях, региональных особенностях

Задачи обучения:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.
- коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей

2. Учебно-тематический план

№	Название тем	Количество часов	Вид занятий		Формы и методы контроля
			Теоретич.	Практич.	
1	Кулинария. Технология приготовления пищи	12	2	9	Контрольная работа
2	Рукоделие. Лоскутное шитьё	8	2	5	Контрольная работа
3	Технология ведения дома	4	3		Тест, практическая работа
4	Машиноведение	8	2	5	Самостоятельная работа
5	Эхэнэрэй найман шадал	38	10	27	Контрольный тест
	Итого:	70	19	46	5

3. Содержание тем учебного курса

1. «Кулинария. Технология приготовления пищи» (12 ч)

Цель: Познакомить с приемами тепловой обработки. Научить приготовлению блюд и сервировке стола.

Нагревательные приборы и правила безопасности при пользовании ими. Требования к их качеству в готовом виде. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой. Организация рабочего места.

Личностные результаты:

- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, ценностям народов России и народов мира;
- готовность и способность приготовить, какие продукты хорошо с ним сочетаются и идут как дополнение при приготовлении блюд, как можно использовать отходы после обработки данного продукта.

Метапредметные результаты:

- владение смысловыми навыками чтения (читать рецепты с целью основного и детального понимания содержания, работать с меню, анализировать содержание рецепта, давать оценку);
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (подготовить и провести презентацию проектов, создавать визуально-иллюстративную поддержку своей презентации; пользоваться интернет - источником);
- умение определять понятия, создавать обобщения, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы.

Предметные результаты:

- слушать тексты разных жанров с целью основного и детального понимания содержания;
- высказывать свое мнение, аргументировать свою точку зрения, делать вывод по теме «Кулинария»;

2. «Рукоделие. Лоскутное шитьё» (8 ч)

Цель: ознакомить с правилами безопасности и с правилами работы на швейной машине. Научить работать на швейной машине. Выбатывать навыками точности и аккуратности при выполнении машинных работ.

Правила работы на швейной машине: подготовка машины к работе, начало работы, выполнение и окончание работы. Регулирование стежка. Выполнять художественную отделку

швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для ВТО изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий.

3. «Технология ведения дома» (4 ч)

Цель: ознакомить учащихся с понятием интерьера и его основными качествами; с композицией и зонированием; с элементами декоративного убранства; с ролью освещения в интерьере жилья и его видами; воспитывать эстетический вкус. Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; средства индивидуальной защиты и гигиены.

4. «Машиноведение» (8 ч)

Цели: ознакомить с назначением и конструкцией различных приспособлений к швейной машине. Ознакомить учащихся с устройством регулятора натяжения верхней и нижней нитки, с их расположением на корпусе швейной машины; с причинами возникновения и способами устранения дефектов машинной строчки; с устройством и установкой машинной иглы; научить подбирать и устанавливать машинную иглу; воспитывать любовь к швейному делу.

Личностные результаты:

- Готовность и способность обучающихся к саморазвитию, сформированность мотивации к обучению и познанию.
- Воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда.

Включение и выключение механизма махового колеса, устройство моталки, заправка верхней и нижней нитей, запуск машины, регулировка скорости. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Виды фартуков, фартук в национальном костюме.

Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука, правила их измерения, условные изображения. Прибавки и их роль в свободном облегании фигуры

5. «Эхэнэрэй найман шадал» (38 ч)

Цель: формирование уважения к людям, терпимости к чужому мнению культуры поведения и общения в коллективе; развитие познавательной активности, раскрытие индивидуальных способностей; развитие образного мышления, художественного вкуса, самостоятельность, аккуратность, желание создавать эстетичные изделия. Обобщение знания о классификации современной одежды, заострить внимание на культуре одежды.

Бурятская кухня: свойства питания, ориентированные на национальные кухни; требования к их качеству, санитарии и гигиены, охрана труда. Элементы бурятского национального костюма в современной одежде: особенности конструирования, моделирования и технологии изготовления одежды с элементами вышивки и аппликации, изучение работ местных, российских и зарубежных модельеров.

4. Требования к уровню подготовки учащихся

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.
- сведения о видах бурятской национальной одежды;
- сведения о композиции в бурятской национальной одежде (ритм, пропорция, симметрия);
- основы конструирования и технологии изготовления плечевых изделий (физическая основа, гармония, смысловое значение);

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

5. Перечень учебно-методического обеспечения

1. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Сеница, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.
2. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.
3. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.
4. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/ С.Э. Маркуцкая. -2-е изд., перераб. и испр. –М.: Издательство «Экзамен», 2009
5. Старцева Ж.Ц., Банзаракцаева С. Ц. Методические основы обеспечения школьников рукоделиям бурятских мастериц: учебно-методическое пособие. – Улан-Удэ: Изд-во «Бэлиг», 2012.

6. Список литературы

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.
2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Яценко – Киев: Урожай, 1993.
3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.
4. Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999.
5. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.
6. Крупская, Ю. В. Технология: учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек) / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.
7. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.
8. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.
9. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Сеница, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.
10. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко. – 2-е изд. – М.: Вентана-Граф, 2007.
11. Хессайон, Д. Г. Все о розах / Д. Г. Хессайон. – М.: Кладезь-Букс, 2002.
12. Дроздова С.Б. Изобразительное искусство/Кузин В.С. – Волгоград:Учитель, 2008
13. Трепетунова Л.И. Природный материал и фантазия / Трепетунова Л.И. –ВолгоградУ

Календарно-тематический план

№	Раздел обучения	Количество часов	Практическая работа	Контрольная работа	НРК
1.	Кулинария. Технология приготовления пищи	12	1		
	Первичный инструктаж на рабочем месте	1	1		
	Правила поведения в мастерской и техника безопасности	1	1		
	Минеральные вещества для здоровья человека	1	1		
	Суточная потребность человека в минеральных веществах	1	1		
	Блюда из молока и молочных продуктов	1	1		Рассказ «Сагаан эдээн»
	Кисломолочные продукты и их виды	1	1		
	Приготовление блюд из молочных продуктов	1	1		
	Практическая работа	1	1		
	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря	1	1		
	Механическая обработка моря	1	1		
	Приготовление блюд из рыбы и других продуктов моря	1	1		Рецепты
	Контрольная работа	1		1	
2.	Рукоделие. Лоскутное шитьё	8			
	Лоскут в интерьере	1	1		
	Составление полосок зигзагом	1	1		
	Панно «Волшебство лета»	1	1		
	Детский комплект	1	1		Эскиз «Буряад дэгэл»
	Лоскут в одежде	1	1		
	Покрывало «Бабушкины сказки»	1	1		
	Цвет и только цвет	1	1		
	Практическая работа	1		1	
3.	Технология ведения дома	4			
	Освещение жилого дома	1	1		
	Отделка квартиры	1	1		
	Коллекции. Домашняя библиотека	1	1		
	Гигиена жилища	1	1		Сочинение «Гэр соохиёо ариг сэбэрээр байлгах»
4.	Машиноведение	8			
	Регуляторы швейной машины.	1	1		

	История				
	Организация рабочего места для выполнения машинных работ	1	1		
	Терминология, применяемая при выполнении машинных работ	1	1		
	Практическая работа. Подбор и установка машинной иглы	1		1	
	Уход за швейной машиной	1	1		
	Чистка и смазка швейной машины	1	1		
	Машинные швы	1	1		
	Практическая работа. Машинные швы	1		1	
5.	Эхэнэрэй найман шадал	36			
5.1	Эдээ хоол шанаха	6			
.	Эдээ хоол бэлдэхэ	2	2		
	Айлшан хуунэй табаг бэлдэжэ шадаха	1	1		
	Айлшаниие угтажа, хундэлжэ шадаха	1	1		
	Хундэтэй зондо табаг барижа шадаха	1	1		Рассказ «Сагаалган»
	Хугшэн зондоо хундэтэйгөөр хандаха	1	1		
5.2	Эсхэхэ, элдэхэ	5			
.	Хубсаһа хунар эсхэхэ	2	2		
	Арһа шурмэнэ элдэхэ	3	3		
5.3	Оёлго	10			
	Хубсаһа оёхо	2	2		
	Малгай оёхо	2	2		
	Гугал оёхо	2	2		
	Дэгэл оёхо	2	2		
	Нэхэлгэ	2	2		
5.4	Ариг сэбэртэ дуратай	3			
	Хубсаһа хунараа угааха	1	1		
	Гэр соохиёо ариг сэбэрээр байлгах	1	1		
	Хашаа хурээ соогоо нарин сэбэрээр байха	1	1		
5.5	Уран найхандаа обтой (следовать моде)	2			
	Хубсаһа хунартаа унгэ зугэ тааруулха	1	1		
	Гэр соогоо урин сэбэр байха	1	1		
5.6	Найр наадандаа обтой	3			
.	Номгон дару байха	1			
	Уран найхандаа дуратай байха	1	1		Рассказ «Красота и мода»
	Дуу хатар, уран угэдэ дуратай байха	1	1		
5.7	Урин налгай зөөлэн зантай байха	5			
.	Эжы абадаа зөөлэн хандасатай байха	1	1		
	Үри хуугэдтээ, аха дуунэртээ энхэргэн	1	1		

	Хугшэн аха зондоо хундэтэй	1	1		
	Нухэртөө хундэтэй	1	1		
	Эхын нангин хургаалтай	1	1		
5.8	Номдоо обтой, эрдэм хургулидаа абьяастай	1			
	Контрольная работа	1	1	1	
	ИТОГО:	70	65	5	

Контрольная работа №1.

1. Напишите приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами, безопасные правила работы с электроплитой.
2. Учащиеся выбирают для приготовления блюда из молока и молочных продуктов.

Практическая работа №2.

1.Рукоделие. (Лоскутное шитье)

Практическая работа №3. Подбор и установка машинной иглы

1. Пользуясь таблицей 4, подбери машинную иглу и нитки так, чтобы они соответствовали выбранной ткани.
2. Пользуясь таблицей 5, установи выбранную иглу в швейную машину.
3. Сложи две детали вместе и выполни пробную машинную строчку.
4. Рассмотрй внимательно полученную строчку и определи, правильно ли подобраны машинная игла и нитки для данной ткани.
5. Оформи образцы в рабочую тетрадь и сделай выводы.

Практическая работа №4. Машинные швы.

1. Выполнить машинные швы: настрочной, вподгибку с открытым и закрытым срезами.

Контрольные вопросы.

1. Как называют масло, которым смазывают швейную машину?
2. Как следует подготовить машину для смазки?
3. Какие детали швейной машины необходимо смазывать?
4. Какие принадлежности применяют для чистки швейной машины?
5. Чем отличаются настрочной шов от стачного?
6. Где применяют краевые швы?

Контрольный тест №5.

Бурятская национальная одежда

1. Назовите длину петель и пуговиц, изготовленных из шнура (сохимол) в готовом виде.
а) 2,0-2,5 см б)3,0- 3,5см в)3,5-4,5см г)5,5-6,0см

Правильный ответ: б

2. Назовите количество нитей для плетения шнура (сохимол).

а)4; б)5; в)7; г)6; д)3;

Правильный ответ: а,б,в,д.

3. Назовите длину скрученных нитей (залаа) в готовом виде.

а)10см; б)15см; в)12см; д)14см,

Правильный ответ: б

- 4.Выберите цвет нити для изготовления нитей (залаа).

а)желтый, б)красный; в)синий.

Правильный ответ:б

5. Назовите диаметр табаг.

а)25мм; б)35мм; в)20мм г)50мм

Правильный ответ:а

6. Напишите количество горизонтальных строчек на головных уборах бурят.

А)7; б)11; в)8; г)9; д)12; е)32; ж)22

Правильный ответ: б, в.

7. Напишите виды украшений для головного убора.

А) хяза; б) зала; в) булуубша; г) жэншэ; д) дэнзэ

Правильный ответ: б, г, д.

8. Составьте последовательность обработки девичьей одежды (басаган дэгэл).

а) наклеивание прокладки (сабаг)

б) проверка деталей кроя

в) соединение боковых швов и рукавов

г) окантовка полочки (энгэр), низа рукавов (хамсы)

д) соединение лифа (сээжэ) и юбки (хормой)

е) заготовка воротника (заха) и соединение с горловиной

ж) обработка юбки

з) соединение зосоо, энгэр

и) соединение лифа с подкладом

к) окончательная отделка

Правильный ответ: б, а, в, г, е, ж, д, з, и, к.

9. Напишите детали кроя бурятской обуви (эрмэгтэй гутал)

а) турии; б) абаг; в) зуузай; г) жэншэ; д) хабшааган; е) зулаг; ж) заха.

Правильный ответ: а, б, в, д, е.

10. Выберите из предложенного перечня узкую декоративную отделку для женской бурятской национальной одежды.

а) хяза; б) булуубша; в) туза.

Правильный ответ: в