

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Санагинская средняя общеобразовательная школа»

«Утверждено»

Директор МАОУ

«Санагинская СОШ»

 Бандеева И.В./

ФИО

Приказ № 35 от «28» 08 2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: Технология

Класс: 7

Учитель: Самбуева Р.С

Категория: I

Стаж: 11

2017-2018 учебный год

## **Содержание**

1. Содержание тем учебного курса
  2. Планируемые результаты освоения учебного курса
  3. Тематическое планирование
- Приложение 1. Контрольно-измерительные материалы

## 1.Содержание тем учебного курса

### 1.«Кулинария. Технология приготовления пищи» (11 ч)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

#### Примерные темы практических работ:

Приготовление борща

Приготовление сырников из творога

Приготовление домашнего печенья

Приготовление супа из смородины

Приготовление яблочного мусса

Приготовление варенья из яблок

Приготовление каши гречневой с мясными консервами

### 2.Материаловедение (4 ч)

**Цель:** ознакомить учащихся с получением натуральных волокон животного происхождения; со свойствами натуральных волокон животного происхождения; со сравнительной характеристикой свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей; научить определять лицевую и изнаночную стороны тканей; определять осыпаемость нитей.

#### Примерные темы практических работ

Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон

### 3.Швейная машина (3 ч)

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

#### Примерные темы практических работ:

Применение зигзагообразной строчки

Применение приспособлений к швейной машине

Изготовление образцов машинных швов

#### **4. Конструирование и моделирование плечевых изделий (10 ч)**

**Цели:** Обобщить знания о классификации современной одежды, заострить внимание на культуре одежды. Научить видоизменять детали выкройки основы платья и рукава в зависимости от модели одежды и рисунка ткани. Дополнить знания о подготовке выкройки.

Примерные темы практических работ:

Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою

#### **5. Технология изготовления плечевого изделия (20 ч)**

**Цели:** Дополнить и систематизировать знания о подготовке плечевого изделия к примерке и способах устранения недочетов, выявленных в процессе примерки. Дублирование деталей. Выкраивание деталей из прокладки.

Научить подготавливать втачной рукав и уточнять на фигуре его длину, ширину, положение в пройме.

Примерные темы практических работ:

Выполнение раскроя изделия

Дублирование деталей клеевой прокладкой

Подготовка изделия к примерке

Проведение примерки и устранение дефектов

Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов

Обработка срезов подкройной обтачкой

Обработка срезов косой бейкой

Выполнение обработки боковых срезов

Выполнение обработки горловины и борта. Обработка отрезного изделия

Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия

#### **6. Учебная проектная деятельность (3 ч)**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

#### **7. Декоративно-прикладное искусство. Вязание крючком (8 ч)**

**Цели:** Развивать представление о взаимосвязи практического назначения изделия, его формы, материала и цвета с украшением; понимание необходимости декоративной переработки изображаемых в вязание крючком и образов реального мира.

Примерные темы практических работ:

Вывязывание столбика без накида различными способами

Выполнение плотного вязания по кругу

#### **8. Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения (6 ч)**

Понятия о композиции в интерьере. Функциональные, гигиенические и эстетические качества интерьера. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Комнатные растения в интерьере квартиры. Характерные особенности жилища. Зонирование жилого помещения. Декоративное убранство жилища. Роль освещения в интерьере. Виды освещения и светильников. Материалы для отделки жилого помещения. Цвет в интерьере. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Примерные темы практических работ:

Перевалка (пересадка) комнатных растений

#### **9. Примеры творческих проектов (5 ч)**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)

## 2. Планируемые результаты освоения учебного курса.

### В разделе №1. «Кулинария»

В разделе работы по теме «Кулинария» учащийся научится:

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере

В разделе работы по теме «Кулинария» учащийся получит возможность научиться:

Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности)

Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Обслуживающий труд», являются:

– проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

– выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

– развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

– овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

– самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

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

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*1. 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;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*2. 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 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 и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

– экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. *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;

– согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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.

4. *В эстетической сфере:*

– дизайнерское проектирование технического изделия;

– моделирование художественного оформления объекта труда;

– разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

– эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

– опрятное содержание рабочей одежды.

5. *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;

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

– публичная презентация и защита проекта технического изделия;

– разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

– потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. *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;

– сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.



### 3. Тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Предметные результаты	Метапредметные результаты	Личностные результаты
Тема №1. Кулинария				
1.	Физиология питания			
2.	Мясо и мясные продукты	Ознакомить со значением мясных блюд в питании, с видами мяса и субпродуктами.	Приведение примеров, выбор аргументов, формулирование выводов. Говядина, свинина, баранина, парное, охлаждённое, субпродукты	Формирование установки на здоровый образ жизни
3.	Механическая и тепловая обработка мяса			
4.	Кисломолочные продукты и блюда из них	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	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов.	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими
5.	Мучные изделия	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий	Умение проводить поиск и анализ необходимой информации	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими
6.	Приготовление изделий из пресного теста			
7.	Фрукты и ягоды	Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность человека в витаминах. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков,	Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками	Проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку различными способами.
8.	Сладкие блюда			
9.	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование			
10.	Стерилизованные консервы			
11.	Приготовление обеда в походных			

	условиях	жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки.		
Тема №2. Материаловедение				
12.	Химические волокна	Ознакомить с получение химических волокон. Научить определять волокнистый состав ткани.	Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.	Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности
13.	Свойства химических волокон и тканей из них	Ознакомить с получение химических волокон. Научить определять волокнистый состав ткани.	Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.	Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности
14.	Нетканые материалы из химических волокон	Ознакомить с неткаными материалами .Нетканые материалы, склеивание, сваривание.	Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.	Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.
15.	Уход за одеждой из химических волокон	Ознакомить с получение химических волокон. Научить определять волокнистый состав ткани.	Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).	Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности
Тема № 3. Швейная машина				
16.- 17	Применение зигзагообразной строчки.	Научить приёмам обмётывания петли на	Петля, обмётывание петли,	Овладение правилами
18	Приспособление к швейной			

	машине (машинной строчкой)	швейной машине	зигзагообразная строчка	организации рабочего места.
19-20	Машинные швы			
Тема № 4. Конструирование и моделирование плечевых изделий				
21-22	Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения чертежа	Научить правилами построения чертежа с цельнокроеным рукавом.	самостоятельное определение темы урока, осознание целей и задач обучения.	восприятие, осмысление и запоминание учебного материала.
23	Моделирование плечевого изделия	Знать правила для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	- восприятие, осмысление, запоминание учебного материала, взаимодействие с учителем во время работы	
24	Моделирование с цельнокроеным рукавом	Рациональное использование учебной и дополнительной информации для моделирования,	-участие в коллективном обсуждении проблем и принятии решений.	проявление эмоционального отношения и волевых усилий в учебно- познавательной деятельности
25-26	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	проектирования построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	умение моделировать изделие с цельнокроеным рукавом	
27-28	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод		Получать выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод	
Тема № 5. Технология изготовления плечевого изделия				
29-30	Раскрой изделия	Научить приутюживать	Соблюдение правил техники безопасности познавательно -	Развитие трудолюбия за качество своей деятельности.
31-32	Дублирование деталей	клеевую прокладку на деталь.	трудовой деятельности	
33-34	Проведение примерки. Устранение дефектов.	Примерка, устранение дефектов	Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их устранения.	Развитие трудолюбия за качество своей деятельности
35-36	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	Научить последовательно и аккуратно, выполнять практическую работу.	Средний шов, застёжка, нижний срез рукавов.	Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности
37-38	Обработка срезов подкройной обтачкой	Технология обработки вытачек, боковых срезов,	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
39-40	Обработка срезов косой бейкой	верхнего среза поясного	проектном изделии.	

41-42	Обработка боковых срезов	изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектное изделие или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.	Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
43-44	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия			
45-46	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия			
<b>Тема № 6 Учебная проектная деятельность</b>				
47-48	Аналитический этап	Испытание проектного изделия, доклад для защиты проекта.	Самостоятельная оценка своих результатов.	Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его.
49-50	Технологический этап			
51-52	Контрольный этап			
<b>Тема № 7 Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком</b>				
53-55	Инструменты и материалы для вязание крючком	Ознакомить с условными обозначениями при вязании на спицах. Вязание спицами узоров. Вязание цветного узора. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами. Вязание по кругу, способы вязания по кругу.	Набор петель, лицевая и изнаночная петли, платочная вязка. Воздушная петля, жемчужный узор. Выполнение знаково – символических действий	Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности
56-59	Основные виды петель			
60-62	Вязание полотна			
63-64	Вязание по кругу			
<b>Тема № 8 технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения</b>				
65-66	Роль комнатных растений в жизни человека	Ознакомить с ролью комнатных растений в	Умение с достаточной полнотой и точностью	Проявление познавательных интересов и активности в данной

67	Уход за комнатными растениями	интерьере и с разновидностями комнатных растений.	выполнять учебную задачу. Выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы	области предметной деятельности
68	Разновидности комнатных растений			
69	Комнатные растения в интерьере квартиры			
Тема № 9. Примеры творческих проектов				
70	Творческий проект «Наряд ко дню рождения»			

## Перечень контрольно – измерительных работ

№	Вид работы	Тема
1	Практическая работа №1. «Приготовление борща»	Механическая и тепловая обработка мяса
2	Практическая работа №2. «Приготовление сырников из творога»	Кисломолочные продукты и блюда из них
3	Практическая работа №3. «Приготовление домашнего печенья»	Приготовление изделий из пресного теста
4	Практическая работа №4. «Приготовление супа из смородины»	Фрукты и ягоды
5	Практическая работа №5 «Приготовление яблочного мусса»	Сладкие блюда
6	Практическая работа №6. «Приготовление варенья из яблок»	Стерилизованные консервы
7	Практическая работа №7. « Приготовление цукатов из апельсиновых корок	
8	Практическая работа №8. « Приготовление каши гречневой я мясными консервами»	Приготовление обеда в походных условиях
9	Практическая работа №9. « Определение состава тканей и изучение их свойств»	Свойства химических волокон и тканей из них
10	Практическая работа №10. «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон»	Уход за одеждой из химических волокон
11	Практическая работа №11 «Применение зигзагообразной строчки»	Применение зигзагообразной строчки
12	Практическая работа №12. «Применение приспособлений к швейной машине»	Приспособления к швейной машине
13	Практическая работа №13. «Изготовление образцов машинных швов»	Машинные швы
14	Практическая работа №14. «Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
15	Практическая работа №15. «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
16	Практическая работа №16. «разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки и раскрою»	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
17	Практическая работа №17. « Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою»	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод
18	Практическая работа №18. «выполнения раскроя изделия»	Раскрой изделия
19	Практическая работа №19. « Дублирование деталей клеевой прокладкой»	Дублирование деталей
20	Практическая работа №20. « Подготовка изделия к примерке»	Подготовка изделия к примерке
21	Практическая работа №21. « Проведение примерке к устранение дефектов»	Проведение примерки. Устранение дефектов
22	Практическая работа №22. «Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов»	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов

23	Практическая работа №23. « Обработка срезов подкройной обтачкой»	Обработка срезов подкройной обтачкой
24	Практическая работа №24. « Обработка срезов косой бейкой»	Обработка срезов косой бейкой
25	Практическая работа №25. « Выполнение обработки боковых срезов»	Обработка боковых срезов
26	Практическая работа №26. « Выполнение обработки горловины и борта. Обработки отрезного изделия»	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия
27	Практическая работа №27. « Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия »	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия
28	Практическая работа №28. « Вывязывание столбика без накида различными способами»	Вязание полотна
29	Практическая работа №29. « Выполнение плотного вязания по кругу »	Вязание по кругу
30	Практическая работа №30. « Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Уход за комнатными растениями

**Практическая работа №1. «Приготовление борща»**

Посуда и инвентарь: кастрюля, разделочная доска, нож, столовая ложка, сковородка

Норма продуктов: мясо – 500 г; свекла – 1 шт. (среднего размера); капуста -1/4 кочана ; картофель – 3 шт.; морковь – 1 шт.; лук – 1 шт.; корень петрушки; сладкий перец – 1 шт.; томатная паста – 2 ст. ложки; чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 2 шт.; соль, перец- по вкусу.

**Практическая работа №2. «Приготовление сырников из творога»**

Посуда и инвентарь: сито, миска для смешивания продуктов, сковородка, ложка деревянная лопаточка, доска разделочная, нож.

Норма продуктов: творог – 500 г; мука пшеничная – ½ стакана; яйцо – 1 шт.; сахар – 2 ст. ложки; растительное масло – 20 г; сметана – 1/3; соль – по вкусу.

**Практическая работа №3. « Приготовление домашнего печенья»**

Посуда и инвентарь: ручная мясорубка;кухонный нож; сита; противень; миксер; емкость для взбивания; столовая ложка.

Норма продуктов: мука пшеничная – 3 стакана; яйца – 2 шт.; сливочное масло – 250 г; сахарный песок – ¼ стакана; пищевая сода – на кончике ножа; ванилин – ½ пакетика; сахарная пудра – для отделки.

**Практическая работа №4. « Приготовление супа их смородины»**

Посуда и инвентарь; кастрюля; столовая ложка; тарелка.

Норма продуктов: смородина – 400 г; сахарный песок – по вкусу; крупа манная – 50 г; сливочное масло – 20 г; лимонная цедра – по вкусу

**Практическая работа №5. « Приготовление яблочного мусса»**

Посуда и инвентарь: миксер или венчик для взбивания; кастрюля из нержавеющей стали; сита; стакан; столовая ложка; разделочная доска; нож; формочки; емкость для взбивания

Норма продуктов: яблоки – шт.; сахарный песок – ¾ стакана; желатин – 2 ст. ложки; вода- 3 стакана

**Практическая работа №6. « Приготовление варения из ябллок »**

Посуда и инвентарь: миска, кухонный нож, деревянная ложка, дуршлаг, весы.

Норма продуктов: апельсиновые корки – 500 г; сахарный песок – 500 -600 г; вода – 2 стакан

**Практическая работа №7. « Приготовление цукатов из апельсиновых корок»**

Посуда и инвентарь: миска; кухонный нож, деревянная лопата, дуршлаг, весы.

Норма продуктов: яблоки – 1 кг., сахарный песок – 1 кг., вода ¾ стакана, ванильный сахар – на кончике ножа

**Практическая работа №8. «Приготовление каши гречневой с мясными консервами»**

Посуда и инвентарь: котелок, столовая ложеа, нож для открывания консервов

Норма продуктов: крупа гречневая – 350 г, вода – 3 стакана, соль – по вкусу, масло сливочное – 30 г, консервы мясные – 400 г

**Практическая работа №9. « Определение состава тканей»**

1. Выберите шерсть образцов
2. Определите на ощупь степень гладкости
3. Определите сминаемость



### **Практическая работа № 10. « Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон»**

1. Изучите содержание таблицы 7
2. Расшифруйте символы по уходу за изделиями и запишите, какому виду тканей они соответствуют
3. Заполните тетради таблицу

### **Практическая работа №11. « Применение зигзагообразной строчки»**

#### **Задание 1**

1. Обметайте один продольный срез образца (лоскута), прокладывая зигзагообразную строчку по краю
2. Обметайте 2 продольный срез образца, прокладывая зигзагообразную строчку на расстоянии 5 мм от края. Срежьте припуски на шов близко к строчке
3. Приутюжьте образец
4. Сравните две строчки

#### **Задание 2**

1. Переведите рисунок для аппликации
2. Выберите ткань для аппликации
3. Вырежьте лоскуты клеевой прокладки подходящего размера

### **Практическая работа № 12. « Применение приспособлений к швейной машине»**

1. Выполните на швейной машине прорезные петли зигзагообразной строчкой
2. Пришейте пуговицу на швейной машине, используя лапку для пришивания пуговиц
3. Подшейте изделие на швейной машине с помощью лапки для подшивания
4. Заштопайте поврежденное место ткани на швейной машине, используя лапку для штопки

### **Практическая работа № 13. « Изготовление образцов машинных швов»**

1. Изготовьте образцы соединительных швов: настрочного, расстрочного, двойного и запошивочного
2. Изготовьте образцы краевых швов: обтачного и окантовочного

### **Практическая работа №14 « Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия м цельнокроеным рукавом »**

1. напишите условные обозначения мерок
2. подготовьте лист миллиметровой бумаги для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

### **Практическая работа №15. « Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»**

1. постройте основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:1
2. найдите на чертежах переда и спинки линии плеча, талии низ изделия, бока, середины переда, середины спинки, низа рукава и подпишите их

### **Практическая работа №16. « Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки и раскрою »**

1. нарисуйте в тетради эскиз модели, сделайте описание внешнего вида модели
2. выполните моделирование чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в соответствии с эскизом модели

## Перечень контрольно – измерительных работ

№	Вид работы	Тема
1	Практическая работа №1. «Приготовление борща»	Механическая и тепловая обработка мяса
2	Практическая работа №2. «Приготовление сырников из творога»	Кисломолочные продукты и блюда из них
3	Практическая работа №3. «Приготовление домашнего печенья»	Приготовление изделий из пресного теста
4	Практическая работа №4. «Приготовление супа из смородины»	Фрукты и ягоды
5	Практическая работа №5 «Приготовление яблочного мусса»	Сладкие блюда
6	Практическая работа №6. «Приготовление варенья из яблок»	Стерилизованные консервы
7	Практическая работа №7. « Приготовление цукатов из апельсиновых корок	
8	Практическая работа №8. « Приготовление каши гречневой я мясными консервами»	Приготовление обеда в походных условиях
9	Практическая работа №9. « Определение состава тканей и изучение их свойств»	Свойства химических волокон и тканей из них
10	Практическая работа №10. «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон»	Уход за одеждой из химических волокон
11	Практическая работа №11 «Применение зигзагообразной строчки»	Применение зигзагообразной строчки
12	Практическая работа №12. «Применение приспособлений к швейной машине»	Приспособления к швейной машине
13	Практическая работа №13. «Изготовление образцов машинных швов»	Машинные швы
14	Практическая работа №14. «Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
15	Практическая работа №15. «Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
16	Практическая работа №16. «разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки и раскрою»	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
17	Практическая работа №17. « Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою»	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод
18	Практическая работа №18. «выполнения раскроя изделия»	Раскрой изделия
19	Практическая работа №19. « Дублирование деталей клеевой прокладкой»	Дублирование деталей
20	Практическая работа №20. « Подготовка изделия к примерке»	Подготовка изделия к примерке
21	Практическая работа №21. « Проведение примерке к устранение дефектов»	Проведение примерки. Устранение дефектов
22	Практическая работа №22. «Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов

	швов и нижних срезов рукавов»	
23	Практическая работа №23. « Обработка срезов подкройной обтачкой»	Обработка срезов подкройной обтачкой
24	Практическая работа №24. « Обработка срезов косой бейкой»	Обработка срезов косой бейкой
25	Практическая работа №25. « Выполнение обработки боковых срезов»	Обработка боковых срезов
26	Практическая работа №26. « Выполнение обработки горловины и борта. Обработки отрезного изделия»	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия
27	Практическая работа №27. « Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия »	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия
28	Практическая работа №28. « Вывязывание столбика без накида различными способами»	Вязание полотна
29	Практическая работа №29. « Выполнение плотного вязания по кругу »	Вязание по кругу
30	Практическая работа №30. « Перевалка (пересадка) комнатных растений»	Уход за комнатными растениями

### **Практическая работа №1. «Приготовление борща»**

Посуда и инвентарь: кастрюля, разделочная доска, нож, столовая ложка, сковородка  
Норма продуктов: мясо – 500 г; свекла – 1 шт. (среднего размера); капуста -1/4 кочана ; картофель – 3 шт.; морковь – 1 шт.; лук – 1 шт.; корень петрушки; сладкий перец – 1 шт.; томатная паста – 2 ст. ложки; чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 2 шт.; соль, перец- по вкусу.

### **Практическая работа №2. «Приготовление сырников из творога»**

Посуда и инвентарь: сито, миска для смешивания продуктов, сковородка, ложка деревянная лопаточка, доска разделочная, нож.  
Норма продуктов: творог – 500 г; мука пшеничная – ½ стакана; яйцо – 1 шт.; сахар – 2 ст. ложки; растительное масло – 20 г; сметана – 1/3; соль – по вкусу.

### **Практическая работа №3. « Приготовление домашнего печенья»**

Посуда и инвентарь: ручная мясорубка;кухонный нож; сита; противень; миксер; емкость для взбивания; столовая ложка.  
Норма продуктов: мука пшеничная – 3 стакана; яйца – 2 шт.; сливочное масло – 250 г; сахарный песок – ¼ стакана; пищевая сода – на кончике ножа; ванилин – ½ пакетика; сахарная пудра – для отделки.

### **Практическая работа №4. « Приготовление супа их смородины»**

Посуда и инвентарь; кастрюля; столовая ложка; тарелка.  
Норма продуктов: смородина – 400 г; сахарный песок – по вкусу; крупа манная – 50 г; сливочное масло – 20 г; лимонная цедра – по вкусу

### **Практическая работа №5. « Приготовление яблочного мусса»**

Посуда и инвентарь: миксер или венчик для взбивания; кастрюля из нержавеющей стали; сита; стакан; столовая ложка; разделочная доска; нож; формочки; емкость для взбивания  
Норма продуктов: яблоки – шт.; сахарный песок – ¾ стакана; желатин – 2 ст. ложки; вода- 3 стакана

### **Практическая работа №6. « Приготовление варения из яблок »**

Посуда и инвентарь: миска, кухонный нож, деревянная ложка, дуршлаг, весы.  
Норма продуктов: апельсиновые корки – 500 г; сахарный песок – 500 -600 г; вода – 2 стакан

### **Практическая работа №7. « Приготовление цукатов из апельсиновых корок»**

Посуда и инвентарь: миска; кухонный нож, деревянная лопата, дуршлаг, весы.  
Норма продуктов: яблоки – 1 кг., сахарный песок – 1 кг., вода ¾ стакана, ванильный сахар – на кончике ножа

### **Практическая работа №8. «Приготовление каши гречневой с мясными консервами»**

Посуда и инвентарь: котелок, столовая ложка, нож для открывания консервов  
Норма продуктов: крупа гречневая – 350 г, вода – 3 стакана, соль – по вкусу, масло сливочное – 30 г, консервы мясные – 400 г

### **Практическая работа №9. « Определение состава тканей»**

4. Выберите шерсть образцов
5. Определите на ощупь степень гладкости
6. Определите сминаемость

**Практическая работа № 10. « Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон»**

4. Изучите содержание таблицы 7
5. Расшифруйте символы по уходу за изделиями и запишите, какому виду тканей они соответствуют
6. Заполните тетради таблицу

**Практическая работа №11. « Применение зигзагообразной строчки»**

**Задание 1**

5. Обметайте один продольный срез образца (лоскута), прокладывая зигзагообразную строчку по краю
6. Обметайте 2 продольный срез образца, прокладывая зигзагообразную строчку на расстоянии 5 мм от края. Срежьте припуски на шов близко к строчке
7. Приутюжьте образец
8. Сравните две строчки

**Задание 2**

4. Переведите рисунок для аппликации
5. Выберите ткань для аппликации
6. Вырежьте лоскуты клеевой прокладки подходящего размера

**Практическая работа № 12. « Применение приспособлений к швейной машине»**

5. Выполните на швейной машине прорезные петли зигзагообразной строчкой
6. Пришейте пуговицу на швейной машине, используя лапку для пришивания пуговиц
7. Подшейте изделие на швейной машине с помощью лапки для подшивания
8. Заштопайте поврежденное место ткани на швейной машине, используя лапку для штопки

**Практическая работа № 13. « Изготовление образцов машинных швов»**

3. Изготовьте образцы соединительных швов: настрочного, расстрочного, двойного и запошивочного
4. Изготовьте образцы краевых швов: обтачного и окантовочного

**Практическая работа №14 « Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом »**

3. напишите условные обозначения мерок
4. подготовьте лист миллиметровой бумаги для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

**Практическая работа №15. « Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»**

3. постройте основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:1
4. найдите на чертежах переда и спинки линии плеча, талии низ изделия, бока, середины переда, середины спинки, низа рукава и подпишите их

**Практическая работа №16. « Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки и раскрою »**

3. нарисуйте в тетради эскиз модели, сделайте описание внешнего вида модели
4. выполните моделирование чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в соответствии с эскизом модели