

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРАВОСЛАВНАЯ ШКОЛА ВО ИМЯ АЛЕКСАНДРА НЕВСКОГО»

Программа рассмотрена на
заседании МО
православных учителей
Протокол № 01
От «26» августа
2016г.

Согласовано
Зам. директора по УВР
СЗ
От «29» августа 2016г.

Утверждаю
Директор школы
Назарова Т.А.
От «29» августа 2016г.



Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
для 6 класса
на 2016-2017 учебный год

Составитель: Силина А.А.,
учитель технологии

Курган, 2016

Содержание

1. Пояснительная записка.
2. Учебно-тематический план.
3. Основное содержание тем.
4. Поурочное календарное планирование с перечнем контрольных, лабораторных, практических работ и экскурсий.
5. Требования к уровню подготовки учеников.
6. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки.
7. Учебно-методический комплект, ЭОР, материально-техническая база.
8. Литература для учителя и для учащихся, электронные издания, интернет ресурсы.

Приложение 1

1. Темы творческих проектов.
2. Примерный образец контрольных работ.

1. Пояснительная записка

Программа по технологии разработана на основе современных требований, предъявляемых к образованию, на базе Федерального Государственного основного стандарта основного общего образования с учетом региональных компонентов.

Программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по технологии с учетом авторской программы:

Технология: программа: 5-8 классы / Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко. – М.: Вентана-Граф, 2012;

а так же:

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

Рабочая программа для 6 класса в соответствии с учебным планом ЧОУ «Православная школа» на 2016-2017 учебный год рассчитана на 68 часов по 2 часа в неделю.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным приказом по школе № 47 от 29.08.2016 в списке учебников, используемых в 2016-2017 учебном году:

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.: ил.

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 96 с. : ил.

Изучение предметной области «Технология» обеспечивает:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Цель: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

1. Познакомить учащихся:

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

2. Научить школьников выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

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

3. Научить школьников использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- построения планов профессионального образования и трудоустройства.
- Программа предусматривает проведение учебных занятий в различной **форме**:
- теоретический урок;
 - практический урок;
 - контрольно-проверочный урок;
 - комбинированный урок;
 - выполнение проекта.

Средства обучения: раздаточные материалы, образцы изделий, презентации, плакаты, инструменты и приспособления для ручных операций, оборудование для влажно-тепловой обработки, картины, швейные машины с электроприводом, ЭОР, учебные фильмы.

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

Предметные результаты:

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем, разделов	Количество часов			Форма проведения	Образовательный продукт
		все го	теори я	практик а		
1	Введение	2	2	-	Теоретический урок	
2	Технологии домашнего хозяйства	6	3	3	Комбинированный урок	Конспект, планировка комнаты подростка, эскиз комнаты, презентация, макет оформления окна
3	Создание изделий из текстильных материалов	32	12	20	Комбинированный урок; теоретический урок	Конспект, коллекция тканей, чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, эскиз проектного изделия, выкройки деталей изделия, выкройка проектного изделия, образцы ручных работ, образцы машинных работ, проектное изделие
4	Художественные ремёсла	14	4	10	Комбинированный урок; теоретический урок; практический урок	Конспект, образцы вязания крючком, образцы вязания спицами, схемы для вязания, проектное изделие, портфолио, презентация, доклад
5	Кулинария	14	7	7	Комбинированный урок; теоретический урок; практический урок	Конспект, блюдо из рыбы, блюдо из мяса, блюдо из птицы, бульон, меню обеда
	Итого	68	28	40		

3. Основное содержание тем

1. Введение (2ч)

Содержание учебного материала: Цели и задачи предмета "Технология". Правила техники безопасности.

2. Технологии домашнего хозяйства (6ч)

Содержание учебного материала: Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Темы лабораторно-практических и практических работ: Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

3. Создание изделий из текстильных материалов (32ч)

Содержание учебного материала: Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства искусственных волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюстрации в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ. Технология выполнения машинных швов, их условные графические изображения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Технология соединения детали с клеевой подкладкой. Ручные стежки и строчки. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Правила выполнения обработки застежек, поясов, бретелей, проймы и горловины. Правила выполнения обработки деталей края, вытачек, верхнего края

поясного изделия притачным поясом, низа швейного изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических и практических работ: Обнаружение нитей из химических волокон в тканях. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

4. Художественные ремёсла (14ч)

Содержание учебного материала: Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Темы лабораторно-практических и практических работ: Изготовление образцов вязания крючком и сувениров. Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

5. Кулинария (14ч)

Содержание учебного материала: Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью

петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. подача готовых блюд к столу. Правила подачи десертов. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Темы лабораторно-практических и практических работ: Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд. Определение качества термической обработки мясных блюд. Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек. Приготовление заправочного супа. Оформление стола.

5. Требования к уровню подготовки учеников

Результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а так же соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

6. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки

- устный или письменный опрос;
- самостоятельная работа;
- практическая работа;
- лабораторная работа;
- тестовые задания.

Виды контроля	Формы контроля
1. Текущий контроль	<ol style="list-style-type: none"> 1. Устный опрос 2. Работа с карточками 3. Письменная проверка 4. Тестовые задания
2. Итоговый контроль	<ol style="list-style-type: none"> 1. Практическая лабораторная работа 2. Контрольная работа 3. Тестовые задания

Баллы	Основные показатели
1 балл «слабо»	Присутствовал на занятии, слушал, смотрел, записывал под диктовку учителя и товарищей, переписывал с доски и т.п. Отличает какой-либо процесс, объект и т.п. от их аналогов только тогда, когда ему их предъявляют в готовом виде. «Скачал» работу в интернете.
2 балла «неудовлетворительно»	Запомнил большую часть текста, правил, определенных, формулировок и т.п., но объяснить ничего не может (механическое запоминание) Демонстрирует полное воспроизведение изученных правил, формулировок и т.п., однако затрудняется что-либо объяснить.
3 балла «удовлетворительно»	Объясняет отдельные положения усвоенной теории, иногда выполняет такие мыслительные операции, как анализ и синтез. Отвечает на большинство вопросов по содержанию теории, демонстрируя осознанность усвоенных теоретических знаний.
4 балла «хорошо»	Четко и логично излагает теоретический материал, свободно владеет понятиями и терминологией, способен к обобщению изложенной теории, хорошо видит связь теории с практикой, умеет применить ее в простейших случаях. Демонстрирует полное понимание сути изученной теории и применяет ее на практике легко, и не особенно задумываясь. Выполняет почти все практические задания, иногда допуская незначительные ошибки, которые сам исправляет.
5 баллов «отлично»	Легко выполняет практические задания на уровне переноса, свободно оперируя усвоенной теорией в практической деятельности. Оригинально не стандартно применяет полученные знания на практике, формируя самостоятельно новые умения на базе полученных ранее знаний и сформированных умений и навыков.

7. Учебно-методический комплект, ЭОР, материально-техническая база

1. **Технология. Технологии ведения дома:** 6 класс: методическое пособие /Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф, 2014. – 160 с.
2. **Технология. Технологии ведения дома:** 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.: ил.
- 3.**Технология. Технологии ведения дома:** 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 96 с. : ил.
4. **Технология: Обслуживающий труд.** 6 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 287 с.: ил.
- 5.**Технология: Обслуживающий труд.** 6 кл.: рабочая тетрадь к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаквой, С.Э. Маркуцкой / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква. – М.: Дрофа, 2015. – 126 с.

8. Литература для учителя и для учащихся, электронные издания, интернет ресурсы

1. Технология. 6 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова, Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2008. – 287 с.
2. Технология: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 208 с.: ил.
3. Сайт для тех, кто любит вышивать:
<http://www.rukodelie.ru>
4. Сайт учителя технологии для девочек –программы, тематическое планирование:
<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>
5. Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек:
<http://remesla.ru>
6. Декоративно-прикладное творчество:
<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>

1. Темы творческих проектов

- Искусное рукоделие.
- Изготовление паспарту в технике счетной вышивки.
- Грелка на чайник и прихватка.
- Набор салфеток.
- Наволочка с монограммой.
- Абжур.
- Панно в рамке.
- Полотенце.
- Грелка для яиц.
- Игольница.
- Скатерть.
- Растение в интерьере жилого дома.
- Планирование комнаты подростка.
- Приготовление воскресного семейного обеда.
- Наряд для семейного обеда.
- Вяжем аксессуары крючком или спицами.
- Любимая вязаная игрушка.

2. Примерный образец контрольных работ

Контрольная работа № 1 по теме «Материаловедение. Изготовление юбки»

1. К натуральным волокнам животного происхождения относятся:
 - А. хлопок;
 - Б. лен;
 - В. шерсть;
 - Г. шелк.
2. К механическим свойствам ткани относятся:
 - А. прочность;
 - Б. износостойкость;
 - В. пылеемкость;
 - Г. скольжение;
 - Д. осыпаемость.
3. Уменьшение размеров ткани под действием тепла и влаги, это:
 - А. сминаемость;
 - Б. драпируемость;
 - В. усадка;
 - Г. гигроскопичность.
4. Причиной слабой машинной строчки является:
 - А. излишнее натяжение обеих ниток;
 - Б. излишнее натяжение нижней нитки;
 - В. недостаточное натяжение верхней нитки;
 - Г. недостаточное натяжение обеих ниток.
5. Ассортимент женской одежды включает:
.....;
.....;
.....
6. Создание нового образца изделия, включающее исследование рынка, экономические расчеты и обоснования, подготовку эскиза модели, а так же построение чертежей изделия и его деталей, это:
 - А. проектирование;
 - Б. конструирование;
 - В. моделирование.
7. Мерка C_T снимается:
 - А. от седьмого шейного позвонка до талии;
 - Б. горизонтально вокруг туловища сзади по наиболее выступающим точкам ягодиц, спереди по пластине, приложенной к животу для учета выступа живота;
 - В. горизонтально вокруг туловища по линии талии;
 - Г. от линии талии до желаемой длины изделия.
8. Волокна бывают:
.....;
.....
9. Соотнесите:
 - А. шерстяные ткани:
 - Б. шелковые ткани:
 - 1) габардин;
 - 2) кашемир;
 - 3) атлас;
 - 4) драп;
 - 5) сукно;
 - 6) бархат;
 - 7) крепдешин;

- 8) трико;
- 9) шифон.

10. Свойства ткани, направленные на сохранение здоровья человека – свойства.

Контрольная работа № 2 по теме «Кулинария»

1. Минеральное вещество, необходимое для нормальной работы щитовидной железы:

- А. Калий;
- Б. Натрий;
- В. Железо;
- Г. Йод.

2. Назовите виды молока, которые выпускаются в продажу молочными комбинатами:

- 1)
- 2)

3. Перечислите признаки доброкачественности рыбы:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

4. Расположите в правильной последовательности операции механической обработки рыбы:

- А. Оттаивание;
- Б. Вырезание жабр;
- В. Удаление плавников;
- Г. Очистка от чешуи;
- Д. Удаление внутренностей, головы;
- Е. Удаление кожи для получения чистого филе;
- Ж. Разрезание брюшка;
- З. Промывание и пластование;
- И. Нарезание порционными кусками.

5. В зависимости от соотношения жидкости и крупы каши различают на:

- 1)
- 2)
- 3)

6. Основная составляющая в приготовлении теста, это –

7. С какой целью сервируют стол?

8. Нарисуйте схему сервировки стола к ужину

9. Когда гости могут садиться за стол?

10. Опишите, как принято принимать подарок.