**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному предмету**

***«Технология (девочки)»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Учитель** | *Гольчикова Елена Васильевна* |
| **Класс** | 7 |
| **Всего часов в год** | 34 |
| **Всего часов в неделю** | 1 |

**Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

В результате обучения учащиеся **овладеют**:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства;
* культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, **получат возможность *ознакомиться****:*

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

***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, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

***использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:***

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведении из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Содержание программы**

***Раздел 1. Кулинария***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

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 лабораторно-практических и практических работ:*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

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 приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные 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.

**Тема 7. Блюда из птицы**

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.

*Примерные темы практических работ:*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. 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).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность

визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

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 лабораторно-практических и практических работ:*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

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 или по заданным размерам

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

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.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

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.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайнымиподшивочнымистежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

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.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

**Тема 2. Основы композиции** **при создании предметов декоративно-прикладногоискусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

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.

*Примерная тема практической работы:*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

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.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:*Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

***Раздел 4. Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного

изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы:*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

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. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения 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.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел 5. Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

***Раздел 7. Черчение и графика***

**Тема 1. Черчение и графика**

Правила оформления чертежей. Рамка, штамп, линии чертежа. Использование масштабирования. Виды масштаба. Размеры. Проецирование. Виды проецирования. Понятие вида. Фронтальный вид. Вид сверху. Вид слева.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Линии чертежа (оформление по ГОСТ)

Чертеж фигуры с натуры с использованием масштабирования и размеров.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №урока | Тема урока | Количество часов. |
|
| 1 | Вводное занятие Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 |
| 2 | Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки. | 1 |
| 3 | Творческий проект «Умный дом». | 1 |
| 4 | Защита Творческого проекта «Умный дом» | 1 |
| 5 | Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного проис­хождения (шелк, шерсть). | 1 |
| 6 | Конструкции брюк. Снятие мерок. | 1 |
| 7 | Конструирование и оформление чертежа поясного изделия | 1 |
| 8 | Построение чертежа швейного изделия | 1 |
| 9 | Моделирование швейного изделия | 1 |
| 10 | Уход за швейной машиной.ТБ работы на швейной. Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов. | 1 |
| 11 | Раскрой поясного изделия. | 1 |
| 12 | Изготовление швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 |
| 13 | Изготовление швейного изделия. Подготовка к примерке. | 1 |
| 14 | Обработка изделия после примерки | 1 |
| 15 | Обработка застежки поясного изделия | 1 |
| 16 | Обработка пояса и верхнего среза поясного изделия | 1 |
| 17 | Обработка нижнего среза изделия | 1 |
| 18 | Окончательная обработка швейного изделияПодготовка защиты проекта «Праздничный наряд» | 1 |
| 19 | Защита проекта «Праздничный наряд»Итоговый урок | 1 |
| 20 | Ручная роспись тканей | 1 |
| 21 | Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание по свободному контуру. | 1 |
| 22 | Вышивание счетными швами | 1 |
| 23 | Атласная и штриховая гладь | 1 |
| 24 | Швы французский узелок и рококо | 1 |
| 25 | Вышивание лентами | 1 |
| 26 | Выполнение проекта «Подарок своими руками» | 1 |
| 27 | Защита проекта «Подарок своими руками» | 1 |
| 28 | Промежуточная аттестация. Тестовая работа. | 1 |
| 29 | Работа над ошибками. | 1 |
| 30 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 1 |
| 31 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |
| 32 | Изделия из жидкого теста. | 1 |
| 33 | Виды теста и выпечки.Технология приготовления изделий из пресного, песочного теста. | 1 |
| 34 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 1 |

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

1. Тест создан для проверки знаний учащихся 7 класса по предмету «Технология» за весь учебный год –**итоговый тест**.
2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Симоненко В.Д. - Вентана Граф, 2007.
3. Тест состоит из 35 вопросов из 7 разделов.
4. Задания закрытого типа – **34:**

С одним правильным ответом – **19**

С несколькими правильными ответами – **15**

          Задания на установление соответствия – **1**

1. Тест представлен в 2- х вариантах - I  и II вариант.
2. Задания закрытого типа:

С одним правильным ответом – **1 балл**

С несколькими правильными ответами – **2 балла**

         Задания на установление соответствия – **3 балла**

Всего **52** балла

Оценка: «**5**» –  52 – 47

«**4**» –  46 – 37

«**3**» –  36 – 26

«**2**» –  25 – 0

1. Общее время  теста – 35 минут.

**Не более 1 минуты** на:

 – задания закрытого типа

 – установление соответствия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Число заданий** | **Доля %** | **Номера заданий** |
| **1** | **Материаловедение** | 4 | 11,6 | 1 2 3 4 |
| **2** | **Кулинария** | 9 | 25,6 | 5 6 7 8 9 10 11 12 13 |
| **3** | **Ручные работы** | 5 | 14,5 | 14 15 16 17 18 |
| **4** | **Индивидуальный уход за кожей лица** | 2 | 5,8 | 19 20 |
| **5** | **Уход за одеждой** | 4 | 11,6 | 21 22 23 24 |
| **6** | **Конструирование и моделирование** | 6 | 17,1 | 25 26 27 28 29 30 |
| **7** | **Экология и эстетика дома** | 5 | 13,8 | 31 32 33 34 35 |
|  | **Итого:** | **35** | **100** |  |

Разделы теста можно располагать в той последовательности, в какой излагался материал.

**Уклон теста на проверку знаний понятий, определений, терминов.**

**ОТВЕТЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **I  вариант** | **II вариант** |
| **1** | **А), Г)** | **А), Б), В),  Г),  Д)** |
| **2** | **В), Г)** | **А), Б), В)** |
| **3** | **А), Б), В)** | **Б), В)** |
| **4** | **А), В), Г)** | **А), Б), Г)** |
| **5** | **В)** | **Г)** |
| **6** | **А)** | **Г)** |
| **7** | **Г), Д)** | **А)** |
| **8** | **Б)** | **В),  Г)** |
| **9** | **В)** | **Г)** |
| **10** | **Б)** | **В)** |
| **11** | **А), Б), Г),  Д)** | **Б)** |
| **12** | **Б)** | **В)** |
| **13** | **Г),  Д),  Б),  В)** | **Г), Е)** |
| **14** | **В)** | **В), Г), Д)** |
| **15** | **Б)** | **А), Б), Г), Д)** |
| **16** | **1 В), 2 А),  3 Г),  4 Д),  5 Б)** | **1 А), 2 Б), 3 Г),  4 В)** |
| **17** | **А)** | **А), В)** |
| **18** | **В)** | **В), Г)** |
| **19** | **Б), В)** | **А), Г)** |
| **20** | **В)** | **Б)** |
| **21** | **А), В)** | **А), Г)** |
| **22** | **В)** | **А)** |
| **23** | **Б)** | **А)** |
| **24** | **А)** | **Б)** |
| **25** | **А), В), Г)** | **В)** |
| **26** | **А), Г)** | **Б), В), Д)** |
| **27** | **А), В), Д), Е)** | **Б)** |
| **28** | **В), Г),  Д)** | **Д)** |
| **29** | **Г)** | **В)** |
| **30** | **Г)** | **Б),  Г)** |
| **31** | **Б)** | **Г)** |
| **32** | **Б), В), Д)** | **Б), В)** |
| **33** | **Б)** | **Б)** |
| **34** | **А)** | **А), Б)** |
| **35** | **В)** | **Б)** |

**Тестирование по технологии для 7 класса.**

**Вариант №I**

* ***Материаловедение***

**1. Обведите кружком правильные ответы.**

**К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:**

А) шёлк;

Б) лён;

В) вискоза;

Г) шерсть.

**2. Обведите кружком правильные ответы.**

**К  физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:**

А) прочность;

Б) драппируемость;

В) гигроскопичность;

Г) электростатичность.

**3. Обведите кружком правильные ответы.**

**При производстве ткани, в процессе отделки суровая ткань может стать:**

А) гладкокрашенной;

Б) отбельной;

В) "набивной" ( с печатным рисунком);

Г) трикотажной.

**4. Обведите кружком правильные ответы.**

**По назначению  ткани классифицируются на группы:**

А) костюмные;

Б) гламурные;

В) пальтовые;

Г) бельевые.

* ***Кулинария***

**5. Обведите кружком правильный ответ.**

**Как правильно  нужно оттаивать мороженое мясо?**

А) в горячей воде;

Б) в холодной воде;

В) на воздухе.

**6. Обведите кружком правильный ответ.**

**Мясо, какого животного имеет светло-розовый цвет?**

А) свинина;

Б) говядина;

В) баранина.

**7. Обведите кружком правильные ответы.**

**Виды тепловой обработки мяса?**

А)оттаивание;

Б) обмывание;
В) разделка;

Г) жаренье;

Д) тушение.

**8. Обведите кружком правильный ответ.**

**Мясные котлеты с начинкой – это:**

А) котлеты отбивные;

Б) зразы;

В) шницель;

Г) рагу;

Д) антрекоты.

**9. Обведите кружком правильный ответ.**

**Отвар из мяса, на основе которого варят суп:**

А) отвар;

Б) настой;

В) бульон;

Г) зелье.

**10. Обведите кружком правильный ответ.**

**Холодный суп:**

А) солянка;

Б) окрошка;

В) уха;

Г) борщ.

**11. Обведите кружком правильные ответы.**

**Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это:**

А) сметана;

Б) простокваша;

В) кумыс;

Г) творог;

Д) сыр.

**12. Обведите кружком правильный ответ.**

**Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?**

А) бисквитное;

Б) слоёное;

В) заварное.

**13. Обведите кружком правильные ответы.**

**Назовите виды заготовки ягод на зиму:**

А) тушение;

Б) варенье;

В) пассерование;

Г) замораживание;

Д) консервирование с сахаром.

* ***Ручные работы***

**14.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:**

А) белые;

Б) чёрные;

В) под цвет ткани;

Г) контрастные к цвету ткани.

**15.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Для предохранения срезов деталей от осыпания их:**

А) замётывают;

Б) обмётывают;

В) примётывают;

Г) заутюживают.

**16. Найдите соответствие определения с термином:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Определение** | **Термин** |
| 1.Место соединения деталей. | А) строчка; |
| 2.Ряд повторяющихся стежков. | Б) ширина шва; |
| 3.Переплетение ниток между двумя проколами иглы. | В) шов; |
| 4.Расстояние между двумя последовательными проколами иглы. | Г) стежок; |
| 5. Расстояние от среза детали до строчки. | Д) длина стежка; |

**17.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Контур выкройки переводят с помощью:**

А) копировальных стежков;

Б) копировальной бумаги;

В) фломастера.

**18.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Косыми  стежками выполняются строчки:**

А) копировальные;

Б) обмёточные;

В) подшивочные.

* ***Индивидуальный уход за кожей лица***

**19. Обведите кружком правильные ответы.**

**Сухую кожу можно определить по следующим признакам:**

А) жирный блеск;

Б) шелушение;

В) ранние морщины;

Г) гладкость.

**20. Обведите кружком правильный ответ.**

**При жирной коже пользоваться мылом можно:**

А) через день;

Б) два раза в неделю;

В) ежедневно.

* ***Уход за одеждой***

**21. Обведите кружком правильные ответы.**

**Изделия из каких тканей нельзя сушить в подвешенном состоянии:**

А) шерстяных;

Б) нитрона;

В) ацетатных;

Г) хлопчатобумажных.

**22. Обведите кружком правильный ответ.**

**Изделие из цветного хлопка стирают при температуре до:**

А) 30°C;

Б) 40 °C;

В) 60°C.

**23.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Символ  обозначает:**

А) изделие можно сушить в подвешенном состоянии, выжимать нельзя;

Б) изделие можно сушить в подвешенном состоянии на веревке;

В) изделие следует сушить, расправив на ровной поверхности.

**24.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Символ обозначает:**

А) ручная или машинная стирка. Внимательно придерживаться указанной температуры, не подвергать сильной механической обработке. Умеренный отжим;

Б) очень деликатная стирка в большом количестве воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание при низких оборотах;

В) ручная или машинная стирка при температуре не выше указанной.

* ***Конструирование и моделирование***

**25.** **Обведите кружком правильные ответы.**

**Перенос контурных линий с одной детали на другую выполняется с помощью:**

А) копировальных стежков;

Б) косых стежков;

В) булавок;

Г) резца и копировальной бумаги;

Д) петельных стежков.

**26. Обведите кружком правильные ответы.**

**Для изготовления ночной сорочки в основном используют ткани:**

А) х/б;

Б) шерстяные;

В) шёлковые;

Г) льняные.

**27. Обведите кружком правильные ответы.**

**Какие мерки нужно снять с фигуры для построения чертежа ночной рубашки:**

А) Ди;

Б) Дст;

В) Сг;

Г) Сб;

Д) Оп;

Е) Сш.

**28. Обведите кружком правильные ответы.**

**При обработке горловины применяют швы:**

А) стачной;

Б) запошивочный;

В) вподгибку с открытым срезом;

Г) вподгибку с закрытым срезом;

Д) обтачной.

**29. Обведите кружком правильный ответ.**

**При обработке низа изделия применяют:**

А) стачной шов;

Б) накладной шов;

В) обтачной шов;

Г) вподгибку с закрытым срезом.

**30. Обведите кружком правильный ответ.**

**При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают:**

А) вдоль обтачки;

Б) поперёк обтачки;

В) под углом 450;

Г) по направлению долевой нити основной детали;

Д) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали.

* ***Экология и эстетика дома***

**31. Обведите кружком правильный ответ.**

**Требование *многофункциональности* к интерьеру подразумевает:**

А) мебель и украшения должны представлять единое целое;

Б) пригодность вещи в различных ситуациях;

В) мебель не должна занимать много места;

**32*.*Обведите кружком правильные ответы.**

**Для окон, выходящих *на северную сторону* лучше выбрать  занавеси:**

А) серо-зеленый;

Б) коричневый;

В) желтый;

Г) зелено-голубой;

Д) оранжевый;

**33. Обведите кружком правильный ответ.**

**В шкаф, где можно хранить предметы,  предназначенные для  чистки  и уборки,  моющие средства обычно встраивают:**

А) посудомоечную машину;

Б) мойку;

**34. Обведите кружком правильный ответ.**

**Участок стены кухни, где будут установлены плита и мойка, рекомендуется:**

А) выкладывать глазурованной керамической плиткой;

Б) клеить моющими обоями;

В) закрывать клеенкой;

**35. Обведите кружком правильный ответ.**

**Подсушивание хлеба, делая его хрустящим и  подогрев булочек, входит в назначение такого бытового электроприбора как:**

А) микроволновая печь;

Б) вафельница;

В) тостер;

Г) фритюрница;

**Тестирование по технологии для 7 класса.**

**Вариант №II**

* ***Материаловедение***

**1. Обведите кружком правильные ответы.**

**При производстве тканей используются следующие виды ткацких переплетений:**

А) саржевое;

Б) атласное;

В) жаккардовое;

Г) полотняное.

**2. Обведите кружком правильные ответы.**

**К  хлопчатобумажным тканям относятся:**

А) фланель;

Б) бязь;

В) ситец;

Г) нейлон.

**3. Обведите кружком правильные ответы.**

**К нетканым утепляющим материалам в одежде относятся:**

А) дублерин;

Б) синтепон;

В) ватин;

Г) пенопласт.

**4. Обведите кружком правильные ответы.**

**Направление долевой нити в тканях можно определить по следующим признакам:**

А) наличие кромки;

Б) степень извитости нитей, выдернутых по срезам в двух направлениях;

В) признаки горения волокон;

Г) звук при резком натяжении в двух направлениях.

* ***Кулинария***

**5. Обведите кружком правильный ответ.**

**Что означает термин «обвалка мяса»?**

А) обмывание мяса;

Б) обсушивание мяса;

В) оттаивание мяса;

Г) отделение мяса от костей.

**6. Обведите кружком правильный ответ.**

**Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:**

А) бефстроганов;

Б) ромштекс;

В) бифштекс;

Г) шницель.

**7. Обведите кружком правильный ответ.**

**Один из мясопродуктов, богатый железом:**

А) печень;

Б) язык;

В) сердце;

Г) легкие.

**8**. **Обведите кружком правильные ответы.**

**Какие из этих продуктов не входят в состав пресного теста**:

А) молоко;

Б) сахар;

В) дрожжи;

Г) яйца;

Д) вода.

**9. Обведите кружком правильный ответ.**

**Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:**

А) солением;

Б) копчением;

В) консервированием;

Г) маринованием;

Д) квашением.

**10. Обведите кружком правильный ответ.**

**Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:**

А) поджарка;

Б) бифштекс;

В) азу;

Г) лангеты.

**11. Обведите кружком правильный ответ.**

**Варить овощи для салатов и винегретов следует:**

А) очищенными;

Б) неочищенными;

В) нарезанными крупными кусками;

Г) нарезанными мелкими кусочками.

**12. Обведите кружком правильный ответ.**

**Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:**

А) 40 – 50 С;

Б) 80 – 85 С;

В) 120 – 140 С;

Г) доведённое до кипения.

**13.** **Обведите кружком правильные ответы.**

**К** **видам тепловой обработки мяса относятся:**

А)оттаивание;

Б) обмывание;

Г) жаренье;
Д) разделка;

Е) тушение.

* ***Ручные работы***

**14.** **Обведите кружком правильные ответы.**

**Срез горловины швейного изделия обрабатывают:**

А) обмёточным стежком;

Б) зигзагообразной строчкой;

В) обтачкой;

Г) окантовочным швом;

Д) отделочными деталями.

**15. Обведите кружком правильные ответы.**

**Нижний срез из толстой ткани обрабатывается:**

А) тесьмой;

Б) крестообразными стежками;

В) швом вподгибку с закрытым срезом;

Г) потайными стежками;

Д) швом вподгибку с открытым срезом.

**16. Соотнесите термин с содержанием работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Термин** | **Содержание работы** |
| 1.Сметать | А) временно соединить две или несколько деталей, примерно равных по величине; |
| 2. Наметать | Б) временно соединить две детали, наложенные одна на другую; |
| 3. Приметать | В) временно закрепить подогнутые края детали, складки; |
| 4. Заметать | Г) временно соединить мелкую деталь к более крупной. |

**17. Обведите кружком правильные ответы.**

**Прямыми стежками выполняются строчки:**

А) смёточные;

Б) обмёточные;

В) копировальные;

Г) подшивочные.

**18. Обведите кружком правильные ответы.**

**При работе с утюгом нельзя:**

А) ставить утюг на огнеупорную подставку;

Б) утюжить влажную ткань;

В) выключать утюг, дёргая за шнур;

Г) включать утюг мокрыми руками.

* ***Индивидуальный уход за кожей лица***

**19. Обведите кружком правильные ответы.**

**При сверхчувствительной коже для очищения можно пользоваться:**

А) косметическим молочком;

Б) простоквашей;

В) лосьоном на спиртовой основе;

Г) экстрактами трав.

**20.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Какие натуральные продукты обладают лечебными свойствами и обогащают кожу питательными веществами, витаминами, микроэлементам, отбеливают ее:**

А) растительные масла;

Б) фрукты, ягоды, овощи;

В) яйца;

Г) мёд.

* ***Уход за одеждой***

**21. Обведите кружком правильные ответы.**

**Изделия, из каких тканей можно кипятить:**

А) льняного полотна;

Б) вискозного;

В) полиамидного;

Г) хлопчатобумажного.

**22. Обведите кружком правильный ответ.**

**Изделия из вискозных тканей можно утюжить при температуре:**

А) 110;

Б) 150;

В) 200.

**23.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Символ   обозначает:**

А) изделие можно сушить в подвешенном состоянии, выжимать нельзя;

Б) изделие можно сушить в подвешенном состоянии на веревке;

В) изделие следует сушить, расправив на ровной поверхности.

**24.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Символ обозначает:**

А) ручная или машинная стирка. Внимательно придерживаться указанной температуры, не подвергать сильной механической обработке. Умеренный отжим;

Б) очень деликатная стирка в большом количестве воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание при низких оборотах;

В) ручная или машинная стирка при температуре не выше указанной.

* ***Конструирование и моделирование***

**25. Обведите кружком правильный ответ.**

**Процесс разработки чертежа основы швейного изделия называется:**

А) составлением технологической карты;

Б) моделированием;

В) конструированием;

Г) технологией пошива.

**26.** **Обведите кружком правильные ответы.**

**К лёгкой одежде относятся плечевые изделия:**

А) пальто;

Б) платье;

В) сарафан;

Г) куртка;

Д) блузка.

**27. Обведите кружком правильный ответ.**

**Обтачка – это:**

А) полоска ткани, присборенная с одной стороны;

Б) деталь для обработки выреза, разреза;

В) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для красоты;

Г) деталь для обработки кармана.

**28.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**При обработке бокового среза применяют:**

А) запошивочный шов;

Б) накладной;

В) обтачной;

Г) двойной;

Д) стачной.

**29. Обведите кружком правильный ответ.**

**При выкраивании косой бейки её долевую нить располагают:**

А) под углом 30\* к долевой нити ткани;

Б) поперёк бейки;

В) под углом 45\* к долевой нити ткани;

Г) вдоль бейки.

**30. Обведите кружком правильные ответы.**

**При обработке низа рукава применяют:**

А) двойной шов;

Б) шов вподгибку с открытым срезом;

В) стачной;

Г) шов вподгибку с закрытым срезом;

Д) накладной.

* ***Экология и эстетика дома***

**31**. **Обведите кружком правильный ответ.**

**Какой вариант расстановки кухонного оборудования и мебели подходит для узких помещений:**

А) угловое;

Б) П-образное;

В) Однорядное;

Г) Двухрядное;

**32.** **Обведите кружком правильные ответы.**

**Помещение кажется выше при:**

А) темной контрастной окраске стены;

Б) светлой окраске стен;

В) подборе обоев с вертикальными элементами узора;

**33.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Между мойкой и плитой удобно расположить:**

А) холодильник;

Б) рабочий стол;

**34.** **Обведите кружком правильные ответы.**

**Для покрытия полов в кухне предпочтительнее использовать:**

А) линолеум;

Б) керамическую напольную плитку;

В) ковер;

**35.** **Обведите кружком правильный ответ.**

**Многофункциональный прибор для приготовления широкого ассортимента блюд:**

А) пароварка;

Б) мультиварка;

В) кухонный комбайн;