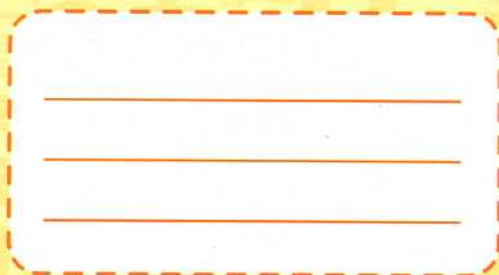


ТЕХНОЛОГИЯ

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Рабочая тетрадь



5

класс



ТЕХНОЛОГИЯ

Технологии ведения дома

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

5 класс

к УМК Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко
(М.: Вентана-Граф)

УДК 372.864
ББК 74.200.52
Т37



Издание допущено к использованию в образовательном процессе
на основании приказа Министерства образования и науки РФ
от 14.12.2009 № 729 (в ред. от 13.01.2011).

Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь. 5 класс /
Т37 Сост. О.Н. Логвинова. – М.: ВАКО, 2016. – 80 с.

ISBN 978-5-408-02522-0

Тетрадь подготовлена с учетом требований ФГОС ООО и представляет собой технологические карты уроков для учащихся. Они позволяют контролировать процесс формирования знаний по изучаемой теме и диагностировать уровень сформированности УУД. Содержание структурировано в соответствии с компонентами самоорганизации учебной деятельности. Уровень сформированности самоконтроля, самооценки позволяют выявить разноуровневые задания, которые размещены в тетради в соответствии с темами. В процессе изучения темы на одном развороте рабочей тетради будет составлен план-конспект урока, для повторения материала урока учащиеся смогут быстро находить нужную информацию.

Издание адресовано обучающимся в 5 классе общеобразовательных учебных учреждений, учителям технологии.

УДК 372.864
ББК 74.200.52

Уважаемые пятиклассницы!

Мир вокруг нас – это среда, созданная человеком за многие столетия для комфортной и безопасной жизни и деятельности. Многие поколения людей изучали природные материалы и придумывали способы преобразовывать их – создавали сложные технологии для пошива одежды, приготовления пищи, строительства зданий, отделки интерьера, сборки машин и механизмов.

В 5 классе вам предстоит узнать и освоить разнообразные технологические процессы преобразования и использования материалов, энергии и информации для активного участия в творческой созидательной деятельности. Вы познакомитесь с технологической культурой производства, эстетикой труда, миром профессий, историей древних ремесел, узнаете о правилах здорового питания, традициях народа, научитесь применять полученные теоретические знания, использовать ручные инструменты и сложные бытовые приборы для выполнения практических и проектных работ.

В течение учебного года вы будете проектировать интерьер кухни и защищать свое представление о кухне мечты, научитесь готовить полезный и вкусный завтрак для всей семьи, сервировать стол, узнаете о свойствах текстильных материалов и способах их обработки, получите навыки работы на современной швейной машине и сошьете свое первое изделие, попробуете свои силы в декоративно-прикладном творчестве и выполните проект в технике лоскутного шитья.

Для того чтобы изучение технологии приносило вам только радость и удовлетворение от результата труда, предназначена эта тетрадь. В ней нужно делать короткие записи, задания выбирать себе по силам, самим оценивать свои успехи по изучению темы или выполнению практической работы и определять затруднения, в преодолении которых нужна помощь.

В тетради приняты следующие условные обозначения:



– словарь темы;



– выберите и выполните задание по силам (4 уровня сложности);



– совет моей... (матери, сестры, подруги).

Желаем вам успехов в изучении и освоении технологии!

Что такое творческие проекты



Этапы выполнения проекта, обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь выполнять проекты, для того чтобы _____

Проект – это _____

Подготовка проектной документации и процесс создания проекта – это

Этапы создания проекта

1. Поисковый

1. Выбор темы

Что необходимо для...? Какова проблема? Для кого?
Цель моего проекта... Задачи...

2. Формулирование требований к изделию

Каким должно быть изделие
(3–5 требований)?

3. Разработка вариантов, выбор лучшего

Мои идеи (в соответствии с целью, требованиями к изделию): список, эскизы

Анализ идей: достоинства, ограничения
(материальные, технические, технологические, личностные)

4. Обоснование темы проекта

II. Технологический

1. Разработка конструкции и технологии изготовления

- 1) Какая конструкция наиболее соответствует требованиям, цели?
- 2) Какая технология наиболее доступна для достижения цели проекта?

2. Подбор материалов и инструментов (составьте вопросы)

3. Составление технологической карты

4. Организация рабочего места

5. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы

6. Выполнение проекта

7. Подсчет затрат на изготовление

- 1) Сколько стоят материалы для изготовления изделия?
- 2) Сколько стоят инструменты (если пришлось их специально купить)?

III. Заключительный (аналитический)

1. Окончательный контроль готового изделия (составьте вопросы)

2. Испытание изделия

3. Анализ: что получилось, а что нет

4. Защита проекта (составьте вопросы)

Мои творческие проекты

1.

2.

3.

4.

Интерьер кухни-столовой.

Оборудование кухни



Интерьер, требования к интерьеру, планировка кухни, стили кухни

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь выполнять проекты, для того чтобы _____

Интерьер – это _____

Требования к интерьеру

1. _____

2. _____

3. _____

Планировка кухни

Зоны кухни: _____ и _____

Варианты планировки кухни

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Цветовые сочетания

В _____ и _____ тонах.

Стили кухни

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Кухня у меня дома имеет _____ планировку,

_____ зоны. Цветовое решение кухни

выполнено в _____ тонах: сочетание _____

Стиль кухни можно определить как _____

На кухне размещены предметы мебели: _____

и бытовые электроприборы: _____

Бытовые электроприборы на кухне

1. Холодильник используется для _____

2. Микроволновая печь – _____

3. Посудомоечная машина – _____

4. _____

5. _____

- ?**
1. Какие элементы декора характерны для стиля кантри?
 2. Какие отделочные материалы использованы в отделке кухни у вас дома? Почему именно такие материалы?
 3. Бабушка много готовит для большой семьи и очень устает. Как сэкономить ее силы и время при работе на кухне?
 4. Ваши знакомые считают, что их кухня неудобная из-за того, что окна выходят на северную сторону. Можете ли вы им что-то посоветовать?

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. При проектировании кухни важно

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка ☐

Паспорт проекта «Кухня моей мечты»

Цель проекта: _____

Этап проектирования	Дата реализации
1. Выбор лучшей идеи. Обоснование проекта	
2. Выполнение эскиза	
3. Подготовка доклада к защите проекта	
4. Защита проекта	

I. Поисковый этап

Выбор темы

Для кого выполняется проект «Кухня моей мечты»? _____

Сколько человек проживает в этом доме? _____

Каков размер кухни? _____

Требования к кухне: _____

Выбор лучшей идеи

Выполните эскизы на отдельных листах формата А4.

Моя лучшая идея: _____

Стиль: _____

Планировка: _____

Функциональные зоны: _____

Цветовое решение: _____

Мебель: _____

Бытовая техника: _____

Аксессуары: _____

Ограничения: _____

Это лучший вариант, так как _____

II. Технологический этап

Выбор техники выполнения

☐ Эскиз карандашами

☐ Коллаж

☐ Работа на компьютере

Почему именно выбранная техника выполнения проекта наиболее соответствует замыслу, возможностям? _____

Выполнение проекта

III. Заключительный (аналитический) этап

Самооценка и оценка. Подготовка к защите проекта

Соответствует ли проект поставленной цели? ☐ Да ☐ Нет

Удалось ли выполнить проект в соответствии с требованиями? Что получилось наиболее удачно? Что не получилось? Почему? Какая особенность, изюминка присутствует в проекте? Проанализируйте результаты проектирования и подготовьте небольшой доклад для защиты проекта.

Рекомендации учителя _____

Отзывы одноклассниц _____

Моя отметка за проект ☐

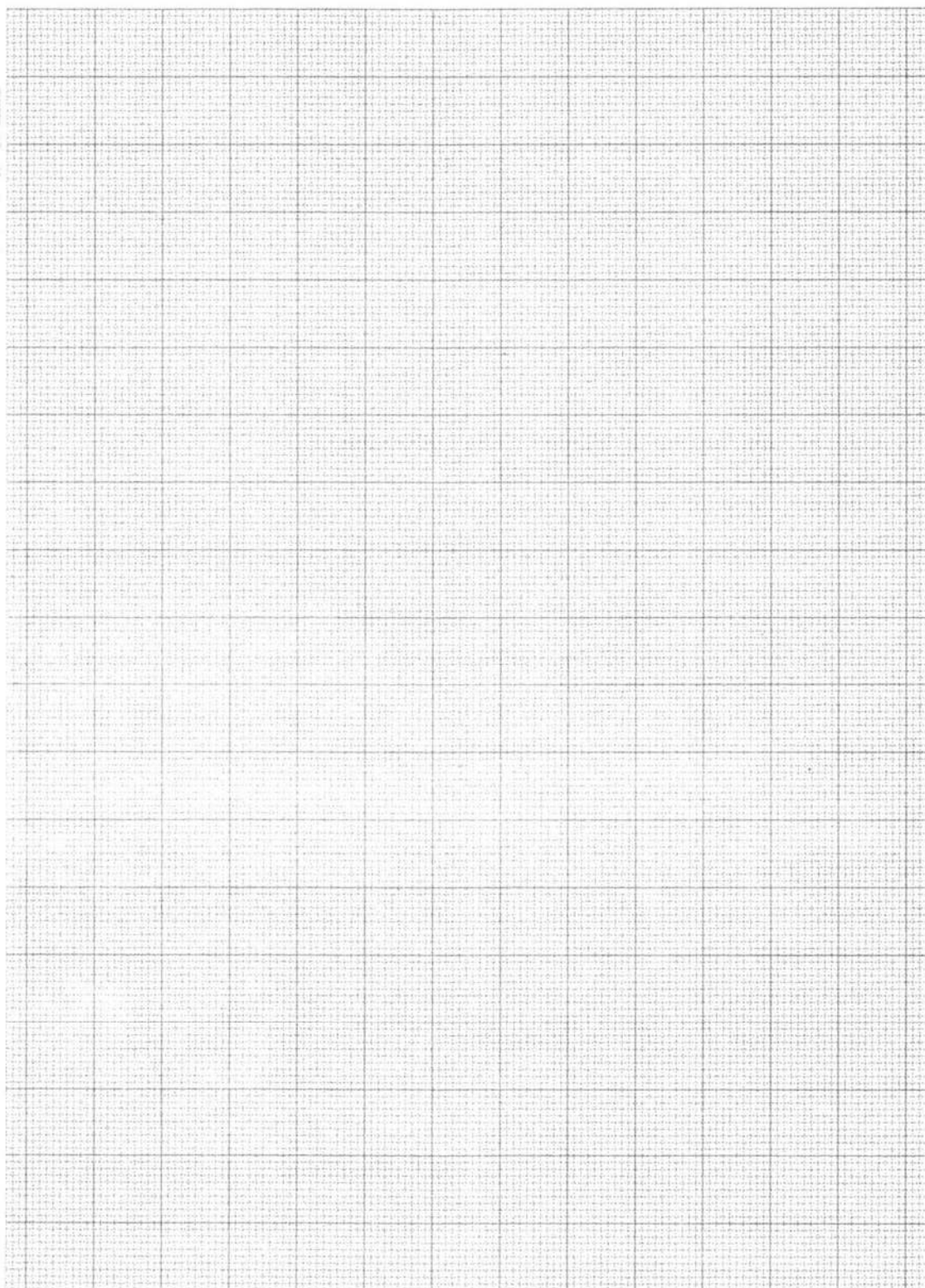
Моя отметка за защиту проекта ☐

Оценка проектов «Кухня моей мечты»

Оцените проекты одноклассниц по предложенным критериям.

[illegible]

План кухни в масштабе



Санитария и гигиена на кухне



Санитарно-гигиенические требования, кухонная посуда, столовые приборы

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю кулинарию, для того чтобы _____

Слово *кулинария* означает _____

Основные санитарно-гигиенические требования

к лицам, приготовляющим пищу:

1. Готовить пищу надо в _____

2. Руки _____, ногти _____

к приготовлению пищи:

1. Все продукты должны быть _____

2. Фрукты и овощи (которые не будем варить) необходимо после тщательно-го мытья _____

3. Различные виды продуктов обрабатываем на _____ досках.

к хранению продуктов и готовых блюд:

1. Нельзя употреблять в пищу _____ продукты или продукты с _____ сроком годности.

2. Продукты храним не больше _____

3. Варенные продукты храним _____ от сырых.

4. Перед загрузкой в холодильник продукты завернуть _____

5. В холодильнике продукты храним на _____ полках, потому что _____

6. Приготовленные блюда помещать в холодильник _____



Совет мой _____

Кухонная посуда и уход за ней

1. Кухонная посуда – _____

2. Инструменты на кухне – _____

3. Инвентарь на кухне – _____

4. Приспособления на кухне – _____

Изучите и запомните правила безопасной работы на кухне!

Составьте правила мытья посуды.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. При приготовлении пищи необходимо

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Здоровое питание



Пищевые вещества, пищевая пирамида,
режим питания

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю правила рационального питания, для того чтобы _____

Питание – это процесс _____

С пищей человеческий организм получает:

белки животные (*содержатся в* _____)

белки растительные (*содержатся в* _____)

углеводы – источник _____ (*содержатся в* _____)

жиры животные (*содержатся в* _____)

жиры растительные (*содержатся в* _____)

витамины:

A (*яйца, молоко,* _____)

B (_____)

C (_____)

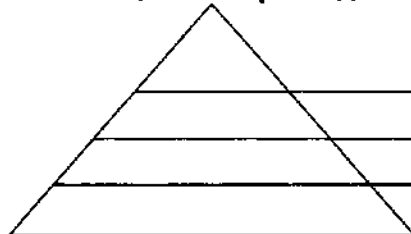
D (_____)

E (_____)

минеральные вещества – микро- и макроэлементы

Вода необходима организму для _____

Моя пищевая пирамида



Основные принципы рационального питания

Меню для завтрака

Вариант 1	Вариант 2



1. Каких пищевых продуктов следует употреблять больше? Почему?
2. Какие продукты нельзя употреблять в пищу?
3. Что необходимо предпринять при отравлении пищей?
4. Составьте меню для второго завтрака (в 11.00).

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. Для соблюдения правил рационального питания необходимо

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Бутерброды



Бутерброды: открытые, закрытые (сэндвич),
закусочные (канапе), грэнки

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю технологию приготовления бутербродов, для того чтобы _____

Слово *бутерброд* означает _____

Хлеб для бутербродов нарезают _____

Виды бутербродов

1. _____ и _____

2. _____ и _____

3. _____ и _____

4. _____ на обжаренном ломтике хлеба

5. _____ маленькие закусочные

Я часто делаю такие бутерброды: _____



Совет моей _____



1. Вспомните и запишите пословицы о хлебе.

2. Нарисуйте эскиз оформления канапе.

3. Составьте технологическую карту приготовления открытого сложного бутерброда.

4. Придумайте рекламу своего бутерброда.

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. *Для приготовления бутербродов необходимо соблюдать*

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Горячие напитки



Чай: черный, зеленый; кофе: в зернах, молотый; какао

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь заваривать чай, для того чтобы _____

Чай – это _____

Виды чая: _____, _____, белый, желтый, красный.

Чай полезен, так как содержит: эфирные масла.

Укажите цифрами последовательность приготовления чая.

- ☐ залить заварку кипятком до 2/3 чайника
- ☐ чайник обдать кипятком
- ☐ дать заварке настояться
- ☐ засыпать заварку
- ☐ долить чайник кипятком до полного объема

Кофе – _____

Какао – _____

Какао полезно, так как содержит: _____

Какие еще горячие напитки вы знаете? _____



Совет мой _____



1. Запишите технологическую последовательность приготовления кофе.
2. Какие напитки более полезны? Почему?
3. Как еще, кроме приготовления напитка, используются какао-бобы?
4. Какие традиционные горячие напитки вам известны? Из каких трав или пряностей они готовятся?

Составьте алгоритм приготовления чая принятым в вашей семье способом.

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. Чтобы горячие напитки не утратили полезные свойства,
необходимо

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий



Крупы; бобовые; макаронные изделия; каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь готовить _____

1. К крупам относятся: _____

Крупы – ценный продукт питания, так как _____

Блюда из круп

Каши бывают: _____

Еще из круп готовят: _____

2. К бобовым относятся: _____

Бобовые – ценный продукт питания, так как _____

Блюда из бобовых

Особенность приготовления заключается _____

3. Макароны изделия: _____

Блюда из макаронных изделий

Способы варки макаронных изделий: _____

При варке круп, бобовых и макаронных изделий _____

_____, поэтому следует знать, какое количество воды необходимо для приготовления тех или иных блюд.

Составьте технологическую карту приготовления любимого блюда из круп или макарон.

Наименование продукта	Кол-во продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. Крупы, бобовые и макаронные изделия _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка ☐

Проверка знаний по теме «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий»

Отметьте правильный ответ.

1. Манная, «Артек», «Полтавская» – крупы, получаемые из:

- ☐ а) риса
- ☐ б) пшеницы
- ☐ в) проса

2. Шлифованный, полированный, дробленый, длиннозерный, круглый – это сказано о:

- ☐ а) сорго
- ☐ б) ячмене
- ☐ в) рисе

3. Перловая, ячневая – крупы, получаемые из:

- ☐ а) риса
- ☐ б) гречихи
- ☐ в) ячменя

4. Из овса получают:

- ☐ а) геркулес
- ☐ б) толокно
- ☐ в) ядрицу

5. Из проса – крупа:

- ☐ а) пшенная
- ☐ б) продел
- ☐ в) толокно

6. Из гречихи – крупа:

- ☐ а) ядрица
- ☐ б) толокно
- ☐ в) манная

7. При варке риса на 100 г крупы взяли 210 мл молока и получили кашу:

- ☐ а) жидкую
- ☐ б) рассыпчатую
- ☐ в) вязкую

8. Чтобы сварить жидкую манную кашу, необходимо на 100 г крупы взять:

- ☐ а) 370 мл молока
- ☐ б) 570 мл молока
- ☐ в) 420 мл молока

Заполните пропуски.

1. При приготовлении бобовых (_____ , _____ , _____) перед варкой необходимо их _____
2. Макароны изделия опускают только в _____ воду и сразу _____, чтобы макароны не _____
3. Каннеллони, капеллини, стеллини, спагетти – это все _____

Допишите пословицы.

1. _____ маслом не испортишь.
2. Мать наша – _____ каша: не перцу чета, не прорвет живота.
3. Без _____ да без _____ ни во что труды наши.

Соедините линиями название крупы и блюдо, из нее приготовленное.

гречиха	суп с копченой грудинкой
рис	мюсли
чечевица	рассыпчатая каша (гарнир)
овес	плов
горох	похлебка
кукуруза	мамалыга

Ошибок ☐

Моя отметка ☐



1. Придумайте вопросы по теме, запишите их и задайте одноклассникам.
2. Вспомните рассказ Н. Носова «Мишкина каша». Какую ошибку допустили мальчики при приготовлении каши?
3. Какую кашу вы умеете готовить? Подумайте и запишите, какие тонкости приготовления надо знать, чтобы каша получилась очень вкусной.
4. К вам неожиданно пришли подружки. Хочется их угостить чем-то необычным и вкусным, а дома есть готовая манная каша. Можно ли из нее приготовить десерт? Если да, то какой?

Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»

В бригаде я буду _____

Для выполнения практической работы мне потребуется:

Продукты	Посуда	Спецодежда

Ход работы (обсудите совместно с членами бригады)

1. Проверить готовность к выполнению практической работы: наличие необходимой посуды, инвентаря, продуктов, спецодежды.

2. Повторить правила безопасной работы на кухне.

а) _____

б) _____

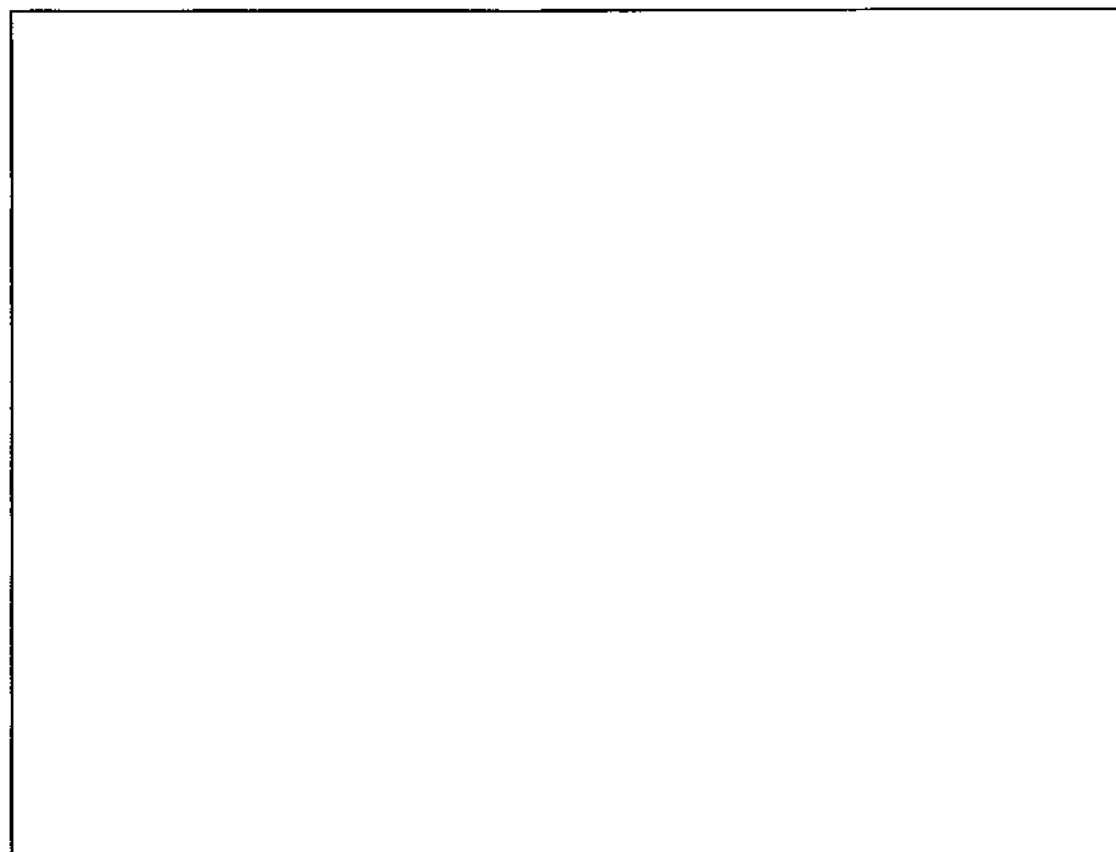
3. Сервировать стол.

4. Оценить блюдо по критериям, представленным в таблице.

Органолептическая оценка _____
(название блюда)

Критерий	Соответствует / не соответствует	Количество баллов	
Цвет характерный		1	
Внешний вид соответствует норме по технологии приготовления (макароны неслипшиеся, каша рассыпчатая)		1	
Запах приятный, соответствует приготовленным продуктам		1	
Вкус приятный, соответствует приготовленным продуктам, количество соли в норме		1	
Внешний вид: аппетитно выглядит		1	
Итого		5	

Эскиз сервировки стола



Подумайте, что при выполнении практической работы было сделано очень хорошо.

Что не получилось?

Что необходимо сделать, чтобы получилось лучше?

Моя отметка за практическую работу

Блюда из сырых овощей



Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки, салат

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь готовить _____

Овощи – _____

Овощи являются основными источниками _____

Почему следует хранить овощи в прохладном темном месте? _____

Почему мыть и держать овощи в воде следует не более 10–15 мин? _____

Количество нитратов в овощах можно определить с помощью _____

Чтобы уменьшить количество нитратов, можно _____

Этапы механической кулинарной обработки овощей

Овощи сортируют → _____ →

→ _____ →

→ _____ →

→ _____

Салат – это _____

Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей

1. Механическая кулинарная обработка овощей.

2. _____

3. _____

Составьте технологическую карту приготовления салата из свежих овощей.

Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь

 Совет мой _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Мне непонятно _____

Я не смогла _____, потому что

Моя отметка

Блюда из вареных овощей



Варка, жарение, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование, варка на пару, варка на водяной бане

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь готовить _____

Виды тепловой обработки овощей

Почему овощи закладывают в кипящую воду и варят при закрытой крышке?

Укажите цифрами технологическую последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей.

- ☐ механическая обработка
- ☐ нарезка
- ☐ украшение блюда и подача к столу
- ☐ охлаждение
- ☐ тепловая обработка
- ☐ заправка салатов перед подачей на стол

Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»

1. Приготовьте салат _____
2. Оцените блюдо по критериям, представленным в таблице.

Органолептическая оценка готового блюда

Наименование показателей качества	Характеристика показателя качества	Соответствие	Количество баллов	
Вкус	Должен соответствовать вкусу входящих в блюдо продуктов		1	
Цвет	Должен соответствовать 		1	
Запах	Должен соответствовать запаху входящих в блюдо продуктов		1	
Консистенция	 		1	
Внешний вид	Аппетитно выглядит, красиво украшено		1	
Итого			5	

Подумайте, что при выполнении практической работы было сделано очень хорошо.

Что не получилось?

Что необходимо сделать, чтобы получилось лучше?

Моя отметка за практическую работу

Блюда из яиц

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь готовить _____

Яйца – _____

В яйце содержатся: _____

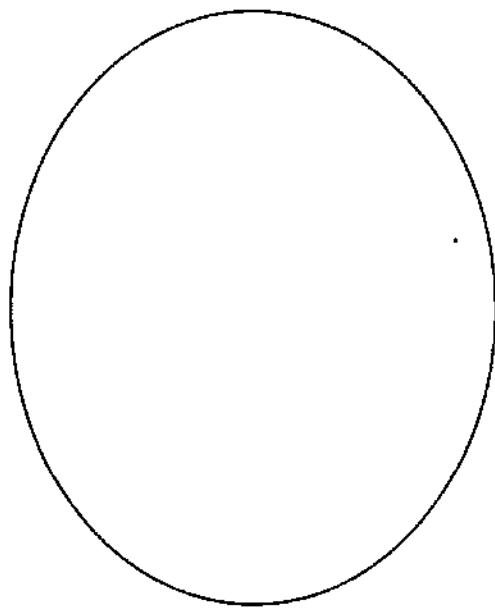
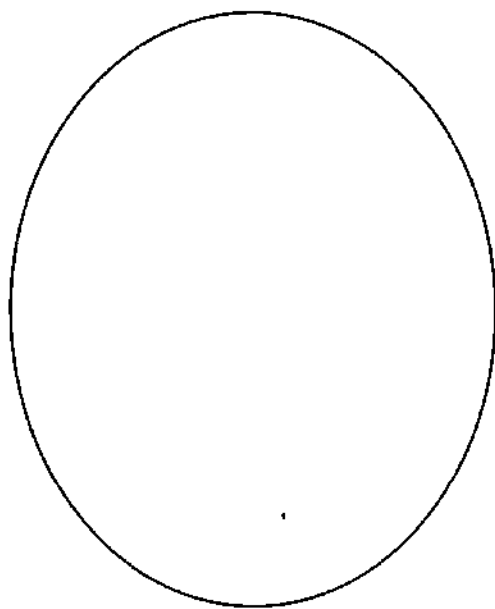
В зависимости от срока хранения яйца подразделяют на _____
(до 7 сут) и _____ (от 7 до 25 сут).

Определить свежесть яиц можно _____ и _____

У свежего яйца белок _____

Свежее яйцо _____ в соленой воде, потому что _____

Выполните эскиз украшения яиц к Пасхе.



Укажите стрелками соответствие способа варки яиц и времени варки.

7–10 мин

Вкрутую

2–3 мин

Всмятку

4–5 мин

В мешочек

Отгадайте загадку: «Какая еда, хоть вари ее в пяти пудах соли, никогда не будет соленой?»



1. Как можно отличить сырое яйцо от вареного?
2. Яйца каких птиц можно употреблять в пищу?
3. Составьте технологическую карту приготовления любого блюда из яиц.
4. Как сохранить яйца без холодильника?

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка ☐

Сервировка стола к завтраку



Сервировка стола, этикет

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь готовить _____

Меню – это _____

Сервировка – _____

Чтобы сервировать стол к завтраку, нужно: _____

Этикет – это _____

Что вы знаете о правилах поведения за столом? _____

Какие правила этикета, на ваш взгляд, наиболее важные? _____

О каких правилах этикета вы хотели бы узнать больше? _____

Подготовка к выполнению группового проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»

1. Определите меню завтрака.
2. Рассчитайте стоимость продуктов.

Блюдо	Продукты	Количество на одного человека	Количество на _____ человек

Для выполнения практической работы мне потребуется:

Продукты	Посуда	Спецодежда

Ход работы (обсудите совместно с членами бригады)

- а) _____
- б) повторить правила безопасной работы на кухне
- в) _____
- г) _____
- д) сервировать стол к завтраку
- е) подготовиться к защите проекта
- ж) защитить проект

Паспорт проекта

«Воскресный завтрак для всей семьи»

Кто будет завтракать? Сколько человек? Что они предпочитают есть на завтрак? Опишите проблему.

Проблемная ситуация: _____

Цель проекта: _____

Задачи: _____

Требования к проекту

Воскресный завтрак для всей семьи должен быть _____

Ограничения: _____

Лучший вариант завтрака

Меню	Посуда	Скатерть	Салфетки

Оценка проекта

Критерий	Бригада		
	№ 1	№ 2	№ 3
Соответствие проблеме			
Соответствие требованиям к проекту			
Выполнение правил безопасной работы на кухне			
Выполнение санитарно-гигиенических требований			
Соблюдение технологии приготовления блюд, напитка			
Оформление блюд			
Вкусовые качества блюд			
Сервировка стола			
Защита проекта			
Ответы на вопросы			

Соответствует ли проект поставленной цели? ☐ Да ☐ Нет

Удалось ли выполнить проект в соответствии с требованиями? Что получилось наиболее удачно? Что не получилось? Почему? Какая особенность, изюминка присутствует в проекте? Проанализируйте результаты проектирования и подготовьте небольшой доклад для защиты проекта.

Рекомендации учителя _____

Отзывы членов моей семьи _____

Моя отметка за проект ☐

Моя отметка за защиту проекта ☐

Проверка знаний по теме «Кулинария»

Отметьте правильный ответ.

1. Искусство приготовления пищи называется:

- ☐ а) гигиена
- ☐ б) кулинария
- ☐ в) вышивка

2. Какое блюдо лишнее?

- ☐ а) винегрет
- ☐ б) оливье
- ☐ в) котлета

3. Бенедиктин, пашот, гоголь-моголь – это блюда из:

- ☐ а) мяса
- ☐ б) рыбы
- ☐ в) яиц

4. Как отличить вареное яйцо от сырого?

- ☐ а) на просвет
- ☐ б) по запаху
- ☐ в) вращением на столе

5. Закусочный, канапе, сандвич – это:

- ☐ а) салат
- ☐ б) бутерброд
- ☐ в) суп

6. Белый, желтый, красный, черный, зеленый – это сорта:

- ☐ а) кофе
- ☐ б) чая
- ☐ в) какао

7. Какой овощ лишний?

- ☐ а) морковь
- ☐ б) свекла
- ☐ в) лук

8. «Упаковка» для гороха, бобов – это:

- ☐ а) стручок
- ☐ б) пакет
- ☐ в) коробочка

9. Из пшеницы получают крупу:

- ☐ а) рисовую
- ☐ б) манную
- ☐ в) гречневую

10. Манную кашу не варят:

- ☐ а) на молоке
☐ б) на воде
☐ в) на киселе

11. Продолжите логическую цепочку: морковь, капуста, свекла, лук...

- ☐ а) гречка
☐ б) молоко
☐ в) укроп

12. На ваш день рождения приглашены близкие родственники: мама с дочкой, папа с сыном, бабушка с внучкой, дедушка с внуком. На сколько персон нужно накрыть стол?

- ☐ а) на 6
☐ б) на 7
☐ в) на 8

Соедините части пословиц.

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Щи да каша... | а) ...а без хлеба несытно. |
| 2. Хлеб всему... | б) ...прогонят недуг. |
| 3. Без соли невкусно, ... | в) ...голова. |
| 4. Чеснок и лук... | г) ...пища наша. |

Выполните задание.

Девочка собирает бусы из гороха, фасоли и бобов. Определите, какая бусина следующая, и дорисуйте ее.



Ошибок ☐

Моя отметка ☐

- ?**
1. Запишите названия трех низкокалорийных продуктов.
 2. Перечислите приемы тепловой обработки продуктов.
 3. Объясните выражение «культура питания».
 4. Как нужно питаться, чтобы избежать проблемы избыточной массы тела?

Производство текстильных материалов



Волокна растительного происхождения, прядение, пряжа, долевые нити (основа), поперечные нити (уток), кромка; раппорт; ткацкие переплетения

Цели:

знать _____

уметь _____

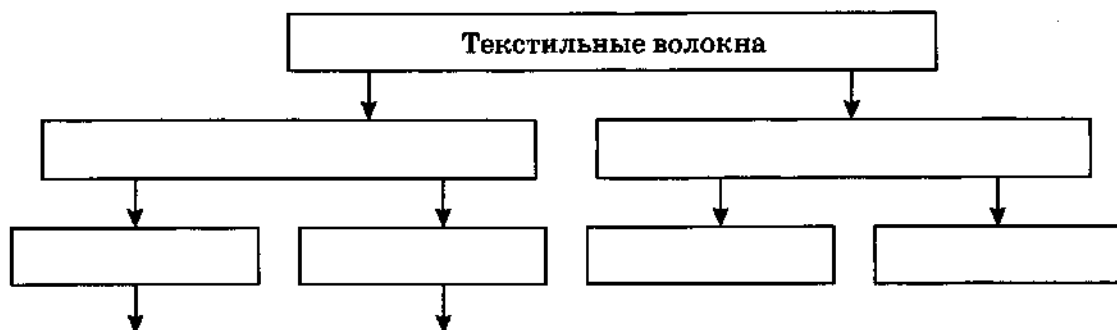
Я учусь шить _____

Швейное материаловедение изучает строение и свойства материалов, используемых для _____

Волокно – это _____

Текстильные волокна используют для _____

Классификация текстильных волокон



Производство ткани

Укажите цифрами последовательность этапов производства текстильных материалов.

☐ волокно

☐ ткань суровая

☐ прядение

☐ отделка

Ткацкие переплетения: _____

Производство хлопчатобумажных тканей: _____

Производство льняных тканей: _____

Определение направления долевой нити

Заполните таблицу, изучив свойства долевых и поперечных нитей.

- Вспомните, как направлены долевые нити (основа) относительно кромки.
- Потяните ткань и определите, в каком направлении нити растягиваются больше. Долевые нити (основа) не тянутся.
- Выньте по одной нити основы (долевой) и утка (поперечной) и определите, какая более гладкая и прочная.
- Резко растяните образец ткани: по долевым нитям звук более звонкий.

Свойства	Нити основы	Нити утка
Относительно кромки		
По гладкости		
По степени растяжения		
По звуку (хлопку)		

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Свойства текстильных материалов



Физические, эргономические, технологические свойства материалов;
хлопчатобумажные и льняные ткани

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю свойства текстильных материалов _____

Свойства текстильных материалов

Физические свойства характеризуют способность текстильных материалов долго не изнашиваться: _____

Эргономические свойства характеризуют, насколько материал безвреден для человека: _____

Эстетические свойства характеризуют: _____

Технологические свойства характеризуют, насколько удобно с этим материалом работать, кроить его и шить: _____



Совет мой _____

Волокна льна называют _____, а хлопка _____

Укажите цифрами последовательность первичной обработки хлопка и льна.

Хлопок

- ☐ хлопчатник
- ☐ предварительная очистка
- ☐ отделение волокон от семян
- ☐ волокна хлопка-сырца
- ☐ прессование в кипы

Лен

- ☐ мочка льняной соломы
- ☐ лен-долгунец
- ☐ сушка и мятье
- ☐ трепание льна
- ☐ получение волокна

Изучение свойств тканей из хлопка и льна

Заполните таблицу.

Признак	Ткань	
	льняная	хлопчатобумажная
Внешний вид (блеск, ровность и толщина нитей)		
Гладкость и мягкость		
Гигроскопичность		
Прочность ткани и нити		
Сминаемость		
Горение, запах, пепел		
Виды тканей		
Изделия		

Какие свойства тканей можно считать положительными? _____

Какие – отрицательными? Почему? _____

Как практически можно использовать вышеперечисленные свойства тканей? _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Мне непонятно _____

Моя отметка

Проверка знаний по теме «Свойства тканей»

Отметьте правильный ответ.

1. Хлопчатобумажная ткань:

- ☐ а) мягкая
☐ б) жесткая
☐ в) шероховатая

2. Летом холодит, а зимой греет ткань:

- ☐ а) льняная
☐ б) хлопчатобумажная
☐ в) синтетическая

3. Признаки тканей из волокон растительного происхождения:

- ☐ а) дают значительную усадку
☐ б) сильно мнутся
☐ в) имеют плохие гигиенические свойства

Заполните пропуски.

1. Технологические свойства хлопчатобумажных и льняных тканей необходимо учитывать при _____

2. Льняную ткань от хлопчатобумажной на ощупь можно отличить по таким признакам, как _____

3. Сминаемость льняных тканей _____, чем хлопчатобумажных.

4. Высокой прочностью обладают _____ ткани.

5. На ощупь _____ ткань мягче, чем _____ ткань.

6. Теплозащитные свойства выше у _____ ткани, чем у _____

_____ ткани имеют более высокую осыпаемость нитей, чем _____

Соедините линиями название ткани с соответствующими ей признаками.

масовая, шероховатая

Льняная

нити пушистые, тонкие

блестящая, гладкая

нити гладкие, толстые

мягкая, теплая

Хлопчатобумажная

обрыв нити в виде кисточки

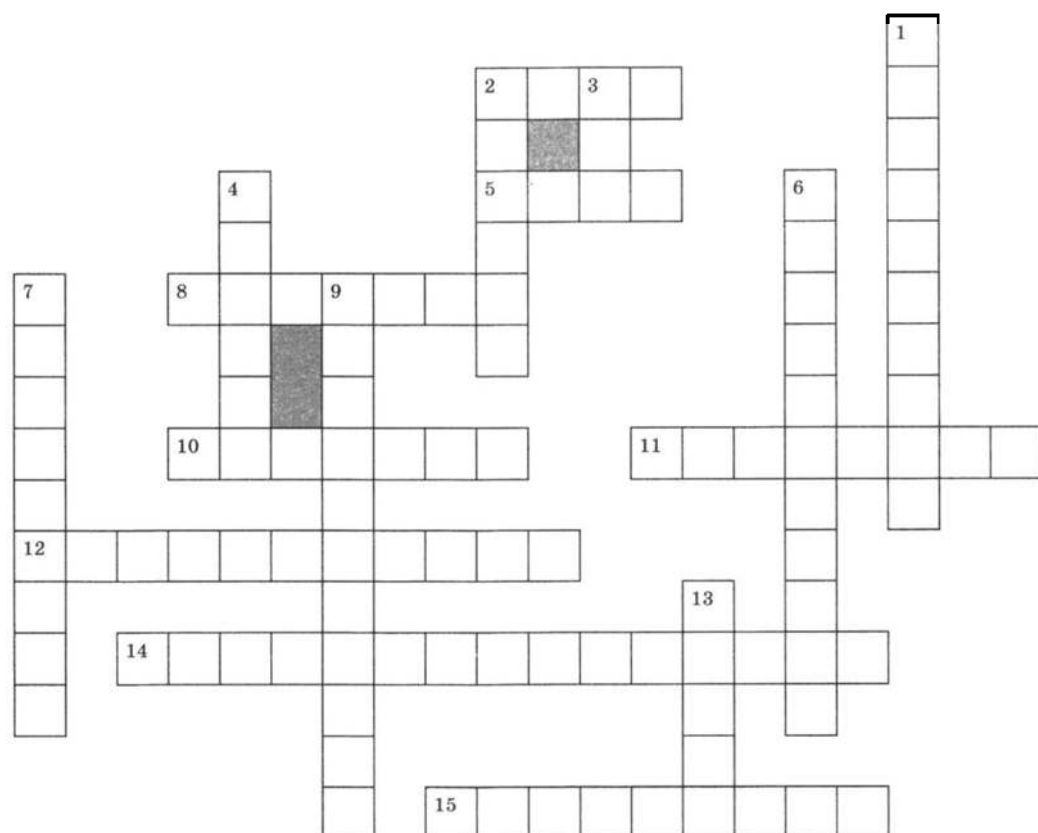
жесткая, холодная

обрыв нити в виде ватки

Укажите цифрами последовательность изготовления ткани.

- ☐ растение ☐ волокно ☐ ткань ☐ пряжа

Разгадайте кроссворд.



По вертикали

1. Подвижность одного слоя ткани относительно другого.
2. Волосной покров животных.
3. Самое гладкое волокно.
4. Уменьшение размеров ткани под действием тепла и влаги.
6. Способность ткани во время сжатия и давления на нее образовывать складки.
7. Способность ткани противостоять разрыву.
9. Способность ткани удерживать пыль и другие загрязнения.
13. Гнездышко, которое гусеница тутового шелкопряда сплетает из нити.

По горизонтали

2. Самое тонкое волокно.
5. Цельная неразрывная масса шерсти, состригаемая с овцы.
8. Повторяющийся рисунок переплетения нитей ткани.
10. Дефект ткани: полоса без рисунка.
11. Она вырабатывает шелковую коконную нить.
12. Выпадение нитей по открытым срезам ткани.
14. Способность ткани сохранять тепло.
15. Волокно какого происхождения можно получить от овцы?

Ошибок

Моя отметка

Конструирование швейных изделий.

Определение размеров швейного изделия



Чертеж, выкройка, снятие мерок, конструктивные линии фигуры; моделирование выкройки

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь снимать мерки _____

Мерки – это _____

Снятие мерок – _____

Заполните пропуски в правилах снятия мерок.

1. Мерки снимают с человека, стоящего _____, в естественной позе, с опущенными вниз _____
2. Сантиметровую ленту не _____ и не _____
3. Перед снятием мерок _____ перевязывают узким поясом.
4. Мерки снимают с _____ стороны фигуры.
5. Мерки длины записывают _____
6. Мерки обхватов талии и бедер _____

Снимите мерки и запишите результаты в таблицу.

Название мерки	Буквенное обозначение мерки	Величина мерки, см
Обхват талии		
Полуобхват талии		
Обхват бедер		
Полуобхват бедер		
Длина изделия		

Выполните эскизы проектного изделия «Фартук для работы на кухне».

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка ☐

Практическая работа

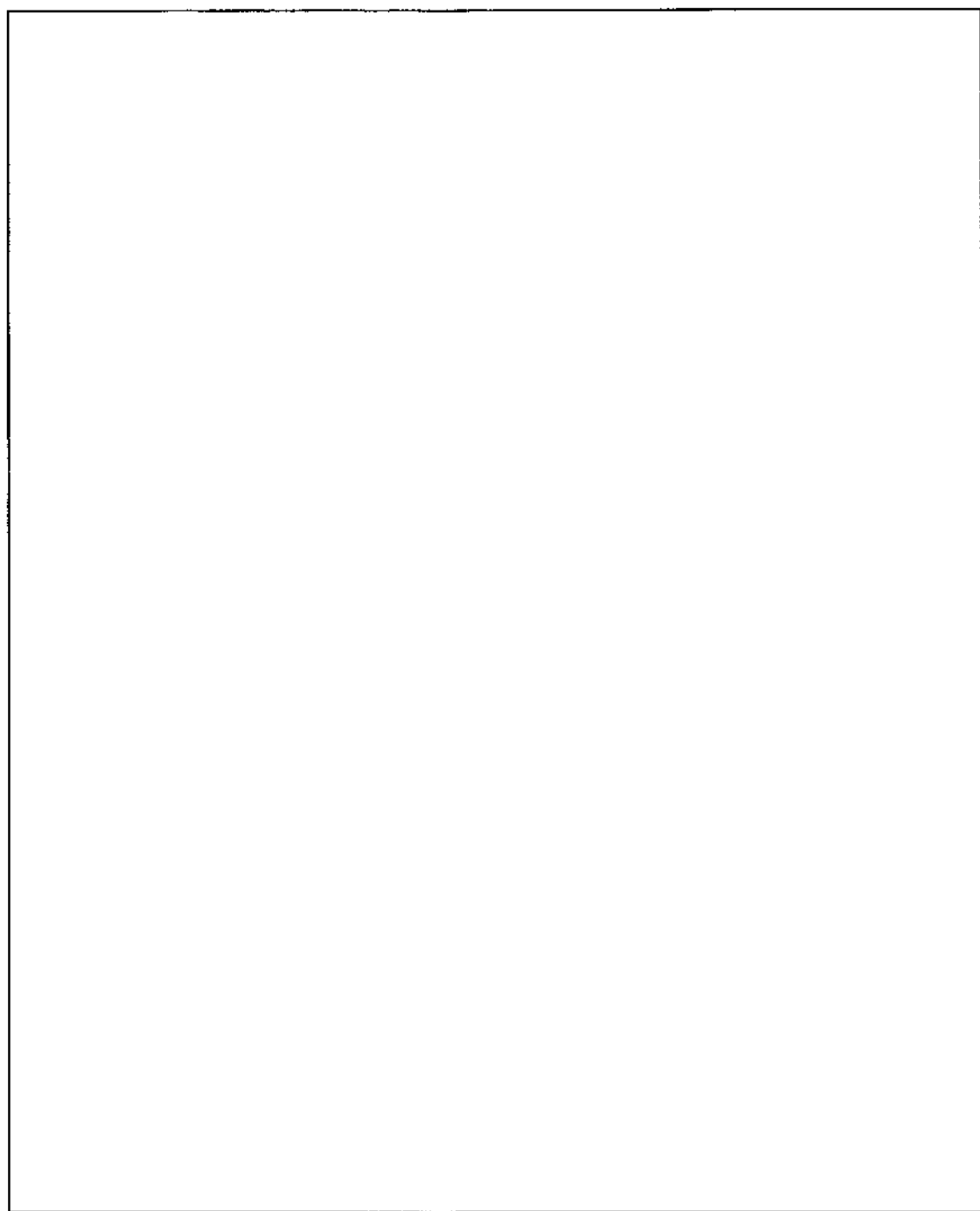
«Построение чертежа фартука на поясе»

Выполните в тетради расчет и построение чертежа фартука на поясе по своим меркам в масштабе 1 : 4.

№ п/п	Обозначение на чертеже	Расчетная формула	Цифровой расчет	Построение
1	Т			Поставить точку Т в верхнем левом углу чертежа. В точке Т построить прямой угол
2	ТТ ₁ (линия талии)	$ТТ_1 = Сб : 2 + 6$		Провести прямую линию
3	ТН (линия середины фартука), Т ₁ Н ₁ (линия бока)	ТН = Т ₁ Н ₁ = Ди (если фартук на кулиске, то прибавим еще 6 см)		Построить прямоугольник
<i>Построение места кармана</i>				
4	К	ТК = 6 см		От точки Т отложить вниз отрезок и поставить точку К
5	КК ₁ (определение места и размера кармана)	КК ₁ = 14 см (от точки К вниз 14 см)		Построить карман. От точек К и К ₁ отложить вправо 10 см, провести прямые и поставить точки К ₂ и К ₃ . Соединить их линией
<i>Построение пояса</i>				
6	ПП ₁ (ширина пояса)	6 см		От точки П отложить вниз ширину пояса 6 см. Поставить точку П ₁
7	П ₁ П ₃ = ПП ₂ (длина половины пояса)	Ст + 30		Построить прямоугольник

Оформите контур чертежа основной сплошной линией.

Чертеж фартука 1 : 4



Моя отметка за практическую работу ☐

Выполните моделирование основной детали фартука и кармана в соответствии с задуманной конструкцией фартука на отдельных листах формата А4.

Практическая работа

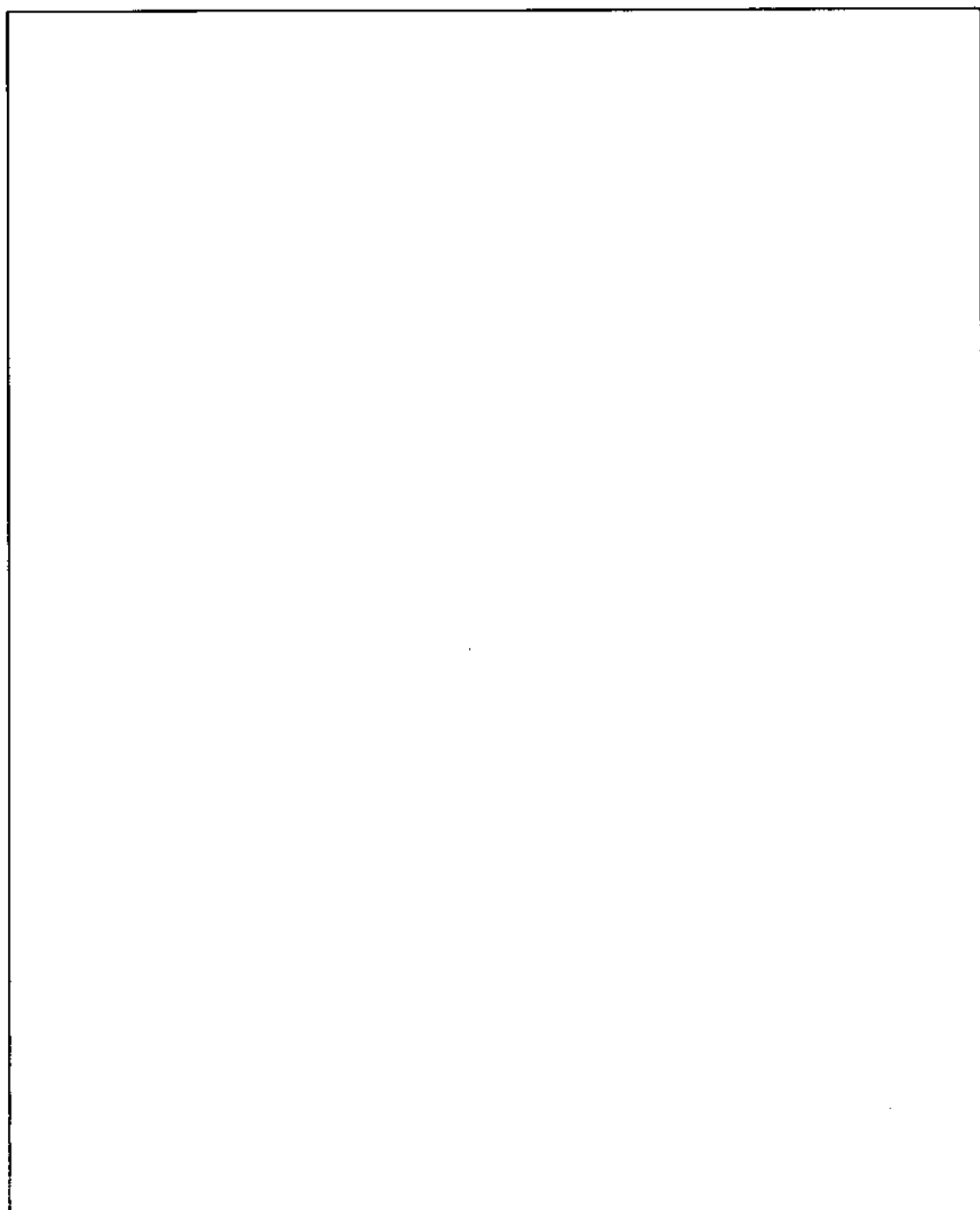
«Построение чертежа юбки на кулиске»

Выполните в тетради расчет и построение чертежа юбки по своим меркам в масштабе 1 : 4.

№ п/п	Обозначение на чертеже	Расчетная формула	Цифровой расчет	Построение
1	Т			Поставить точку Т в верхнем левом углу чертежа. В точке Т построить прямой угол
2	ТТ ₁ (линия талии)	$ТТ_1 = Сб : 2 + 15$		Провести прямую линию
3	ТН (линия середины юбки), Т ₁ Н ₁ (линия бока), НН ₁ (линия низа)	$ТН = Т_1Н_1 = Ди + 6$		Построить прямоугольник
<i>Построение кулиски</i>				
4	$ТТ_2 = Т_1Т_3 = 3 \text{ см}$ (обтачка)	Построить прямую линию		
5	$Т_2Т_4 = Т_3Т_5 = 3 \text{ см}$ (кулиска для резинки)	Построить прямую линию		
<i>Построение места карманов</i>				
6	К	$Т_2К = 10 \text{ см}$		От точки Т ₂ отложить вниз отрезок и поставить точку К
7	КК ₁ (определение места и размера кармана)	$КК_1 = 12 \text{ см}$		От точки К ₁ отложить вправо 12 см – точка К ₂ , вниз 15 см – точка К ₃ . Достроить прямоугольник, поставить точку К ₄

Оформите контур чертежа основной сплошной линией.

Чертеж юбки 1 : 4



Моя отметка за практическую работу ☐

Выполните моделирование основной детали юбки и карманов в соответствии с задуманной конструкцией юбки на отдельных листах формата А4.

Раскрой швейного изделия



Закройщик, подготовка ткани к раскрою; раскрой ткани, детали кроя, припуски на швы

Цели:

знать _____

уметь _____

Подготовка ткани к раскрою

1. Чтобы уменьшить усадку, ткань нужно _____
2. Выровнять срезы, срезать кромки.
3. Выявить _____ ткани.
4. Определить _____ сторону ткани.
5. Определить направление рисунка ткани.
6. Определить направление _____ нити.
7. Сложить ткань пополам, лицевой стороной _____

Подготовка выкроек к раскрою

1. Надпишите на чертеже названия всех деталей и их количество.
2. Отметьте направление долевой нити стрелкой.
3. Укажите на выкройке, где будет находиться сгиб ткани.
4. Укажите величину припусков на швы в миллиметрах около всех срезов каждой детали: припуск по верхнему срезу изделия 15 мм; по боковым и нижнему срезам – 20 мм; величина припусков на швы пояса 10 мм по всем сторонам; припуск на карман по верхнему срезу 40 мм; по нижнему и боковым – 10 мм.
5. Вырежьте выкройки.

Раскладка деталей выкройки на ткани и раскрой

1. Подготовьте ткань к раскрою.
2. Разложите подготовленные детали выкройки на ткани с учетом рисунка и направления долевой нити.
3. Приколите детали выкроек к ткани булавками.
4. Обведите контуры выкроек сплошной линией портновским мелом.
5. Штриховкой наметьте припуски на швы.
6. Наметьте место расположения кармана.
7. Выкроите детали по линиям припусков на швы.
8. Отколите детали выкройки и сколите детали кроя булавками.

Детали кроя – _____

Карта контроля качества кроя

Критерий оценки качества кроя	Количество баллов	
Рисунок ткани на всех деталях имеет одинаковое направление	1	
Раскладка выполнена с учетом направления долевой нити	1	
Величина припусков соответствует стандарту	1	
Ширина припусков на швы не меняется по всей длине соответствующего среза	1	
Срезы ровные	1	
Итого	5	

 Совет мой _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Мне непонятно _____

Я не смогла _____, потому что _____

Моя отметка

Швейные ручные работы



Стежок, строчка, шов, сметать, заметать, наметать, приметать, обметать

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь выполнять ручные работы _____

К ручным относятся операции, которые выполняются _____

Инструменты: _____

Приспособления: _____

Запишите определения.

Стежок – _____

Строчка – _____

Шов – _____

Сметывание образцов стачных швов и заметывание швов вподгибку

Критерий оценки качества ручных работ	Количество баллов	
Использованы нитки контрастного цвета	1	
Номер иглы соответствует толщине ткани	1	
Длина стежков соответствует выполняемой операции	1	
Стежки одинаковые	1	
Строчка ровная	1	
Итого	5	



Совет мой _____

Терминология ручных работ

1. Запишите напротив термина букву соответствующего ему определения.

СМЕТАТЬ – _____

ПРИШИТЬ – _____

ЗАМЕТАТЬ – _____

ПРИМЕТАТЬ – _____

НАМЕТАТЬ – _____

А – временно соединить две детали, наложенные одна на другую, прямыми стежками.

Б – временно закрепить подогнутые края детали, складки.

В – соединить мелкую деталь с крупной или неосновную деталь с основной.

Г – временно соединить две или несколько деталей, примерно равных по величине, по намеченным линиям или копировальным строчкам прямыми стежками.

Д – прикрепить фурнитуру, отделку на изделие стежками постоянного назначения.

2. Заполните пропуски.

Начало и конец строчки ручных стежков нужно закреплять _____

Зачем нужно обметывать срезы? _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Мне непонятно _____

Я не смогла _____, потому что _____

Моя отметка ☐

Подготовка швейной машины к работе



Швейная машина, привод, моталка, маховое колесо, шпулька, регулятор длины стежка, переключатель вида строчки

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю устройство швейной машины _____

История создания швейной машины

Первый проект машины для пошива одежды предложил в конце XV в.

В 1755 г. _____ изобрел машину, в которой использовалась игла с ушком посередине.

В 1834 г. американец _____ изобрел иглу с ушком на конце и челночное устройство.

В 1844–1845 гг. _____, которого считают отцом швейных машин, усовершенствовал машину Ханта и создал стабильно работающую швейную машину, выполняющую челночный стежок.

В 1850–1851 гг. усилиями _____ швейная машина приобрела современный вид.

Виды приводов швейной машины

1. _____

2. _____

3. _____

Отметьте правильный ответ.

1. Для заправки нижней нити необходимо использовать:

☐ ручной привод

☐ шпульный колпачок

☐ шпульку

☐ моталку

☐ иглу

☐ катушечный стержень

2. Для заправки верхней нити необходимо использовать:

☐ регулятор натяжения верхней нити

☐ нитенаправители

☐ катушечный стержень

☐ нитепритягиватель

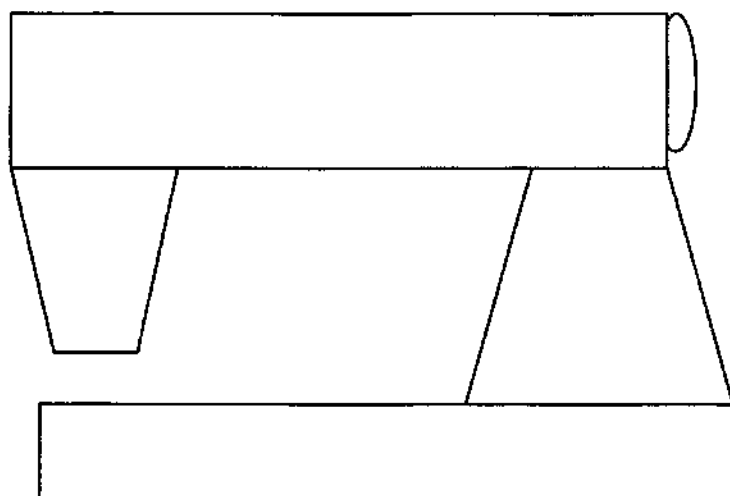
☐ иглу

☐ шпульный колпачок

☐ моталку

☐ шпульку

Выполните схематичный рисунок заправки верхней нити и подпиши детали швейной машины.



Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Я не смогла _____, потому что _____

Моя отметка ☐

Приемы работы на швейной машине.

Машинные швы



Обметывание зигзагообразной строчкой, оверлок, стачивание, застрачивание

Цели:

знать _____

уметь _____

Я учусь шить на швейной машине _____

Заполните пропуски.

Шов – это место _____ двух или нескольких слоев ткани строчкой.

Ширина шва – это _____ от строчки до среза или сгиба деталей.

Виды машинных швов

Название шва	Условное обозначение	Применение
Стачной вразутюжку		Для соединения деталей
Стачной взаутюжку		Для стачивания деталей пояса, оборки
Вподгибку с открытым обметанным срезом		Для обработки краев деталей
Вподгибку с закрытым срезом		Для обработки краев деталей

Выполнение образцов машинных швов

Критерий оценки качества машинных работ	Количество баллов	
Использованы нитки в цвет ткани	1	
Номер иглы соответствует толщине ткани	1	
Ширина шва соответствует стандарту	1	
Швы выполнены ровными строчками	1	
Концы строчек закреплены машинными закрепками	1	
Итого	5	

Терминология машинных работ

Запишите напротив термина букву соответствующего ему определения.

СТАЧАТЬ – _____

ЗАСТРОЧИТЬ – _____

НАСТРОЧИТЬ – _____

ПРИТАЧАТЬ – _____

ОБТАЧАТЬ – _____

ОБМЕТАТЬ – _____

А – проложить строчку для закрепления подогнутого края детали или изделия.

Б – соединить мелкие детали с крупными строчками постоянного назначения.

В – проложить строчку при наложении одной детали на другую для их соединения.

Г – соединить детали, примерно равные по величине, строчками постоянного назначения по намеченным линиям.

Д – соединить две детали с последующим вывертыванием их на лицевую сторону.

Е – обшить срезы шва швом «зигзаг» с помощью оверлока.

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Мне непонятно _____

Я не смогла _____, потому что _____

Моя отметка ☐

Швейные машинные работы.

Влажно-тепловая обработка ткани



Пароувлажнитель, терморегулятор, утюжильная доска, проутюжильник, приутюживание, разутюживание, заутюживание

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю правила влажно-тепловой обработки ткани _____

Заполните пропуски.

С помощью терморегулятора _____

Пароувлажнитель необходим для _____

Закрепку в конце и в начале строчки выполняют при помощи _____

Для намотки нитки на шпульку используют _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Я не смогла _____, потому что _____

Моя отметка ☐

Проверка знаний по теме «Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани»

1. Запишите напротив термина букву соответствующего ему определения.

ПРИУТЮЖИТЬ – _____

ОТУТЮЖИТЬ – _____

ДЕКАТИРОВАТЬ – _____

РАЗУТЮЖИТЬ – _____

ЗАУТЮЖИТЬ – _____

ОТПАРИТЬ – _____

А – удалить замины на изделии, выполнить окончательную влажно-тепловую обработку.

Б – разложить припуски шва на две стороны и закрепить их.

В – влажно-тепловая обработка материала для предотвращения усадки.

Г – уложить припуски шва на одну сторону и закрепить их в таком положении.

Д – уменьшить толщину шва или края детали.

Е – снять блеск (ласы), слегка прикасаясь горячим утюгом к увлажненному проутюжильнику.

2. Заполните пропуски.

Сидеть за машиной надо _____, слегка наклонив корпус и голову.

Расстояние между работающим и машиной должно быть _____

При работе на швейной машине сидеть надо на _____

поверхности стула. Стул стоит _____

3. Отметьте правильный ответ.

При подготовке машины к работе игла и нитепритягиватель должны находиться:

☐ в верхнем положении

☐ в нижнем положении

4. Укажите цифрами, в какой последовательности надо проводить операции при подготовке машины к работе.

☐ подложить ткань под лапку

☐ заправить нижнюю нить

☐ проколоть ткань иглой

☐ опустить лапку

☐ заправить верхнюю нить

5. Отметьте детали шпульного колпачка.

☐ корпус

☐ маховое колесо

☐ защелка

☐ пластинчатая пружина

☐ прорезь

☐ лапка

6. Отметьте деталь, которая прижимает ткань к игольной пластине.

☐ игла

☐ лапка

☐ игловодитель

☐ нитепритягиватель

Ошибок ☐

Моя отметка ☐

Паспорт проекта по выбору «Фартук для работы на кухне» или «Наряд для завтрака»

Цель проекта: _____

Этап проектирования	Дата реализации
1. Выбор лучшей идеи. Обоснование проекта	
2. Выполнение эскиза	
3. Составление технологической карты	
4. Выполнение проекта	
5. Подготовка доклада к защите проекта	
6. Защита проекта	

1. Поисковый этап

1. Выбор темы, формулирование проблемы

Как защитить одежду от загрязнения на кухне? _____

Что известно о традиционных фартуках народов России? _____

Для кого выполняется проект? _____

Почему именно это изделие? _____

Требования к изделию: _____

2. Выбор лучшей идеи

Выполните эскизы на отдельных листах формата А4.

Моя лучшая идея: _____

Ткань: _____

Инструменты и приспособления: _____

Дополнения: _____

Ограничения: _____

Расчет материалов и денежных затрат: _____

Это лучший вариант, так как _____

II. Технологический этап

1. Изучение технологии изготовления швейного изделия

Источники информации: _____

2. Технология изготовления фартука

1. Снять мерки.

2. Сделать выкройку.

3. Подготовить выкройку к раскрою.

4. Выкроить.

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

11. _____

12. _____

3. Выполнение проекта с пооперационным самоконтролем изготовления фартука

Карта самоконтроля обработки накладного кармана

Критерий оценки	Количество баллов	
Качество обработки верхнего среза	2	
Ровность строчки по верхнему срезу	1	
Качество обработки боковых и нижнего срезов	1	
Наличие влажно-тепловой обработки	1	
Итого	5	

Карта самоконтроля соединения кармана с основной деталью

Критерий оценки	Количество баллов	
Точность расположения кармана	1	
Ровность строчки	1	
Качество строчки	1	
Наличие закрепок в начале и конце строчки	1	
Качество влажно-тепловой обработки	1	
Итого	5	

Карта самоконтроля обработки нижнего и боковых срезов фартука

Критерий оценки	Количество баллов	
Равномерность подгиба (0,5 мм)	2	
Ровность строчки	1	
Качество строчки	1	
Наличие влажно-тепловой обработки	1	
Итого	5	

Карта самоконтроля обработки верхнего среза фартука

Критерий оценки	Количество баллов	
Равномерность сборки	1	
Ровность строчки	1	
Качество строчки	1	
Общий вид	2	
Итого	5	

III. Заключительный (аналитический) этап

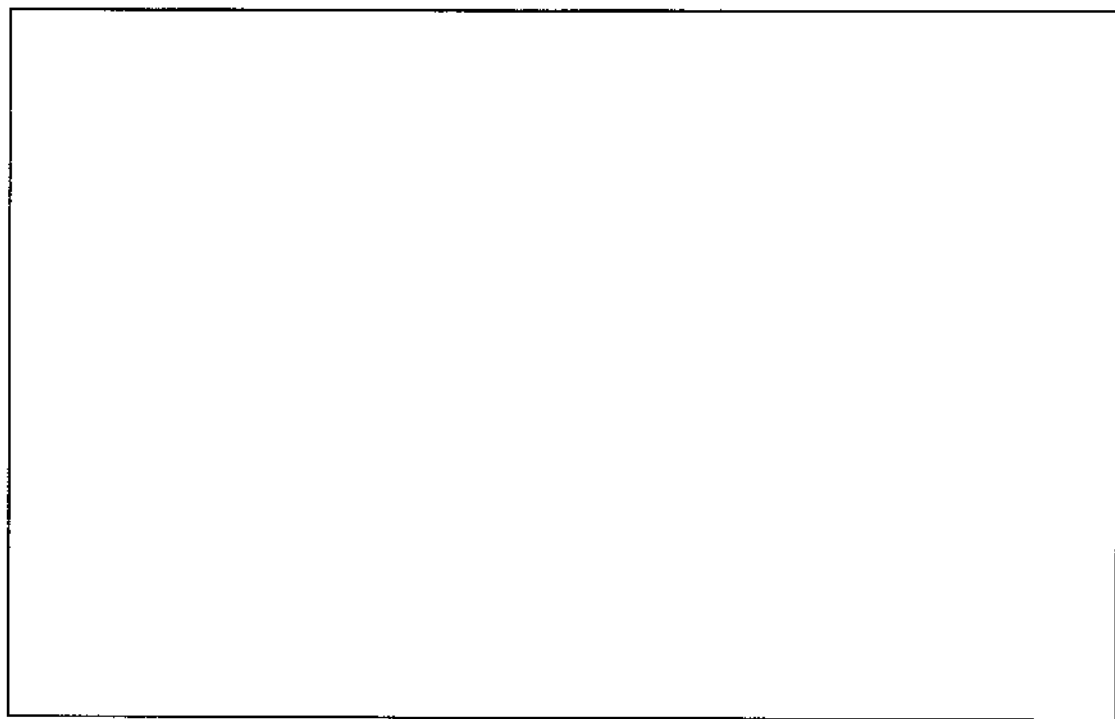
1. Самооценка и оценка. Подготовка к защите проекта

Соответствует ли проект поставленной цели? ☐ Да ☐ Нет

Удалось ли выполнить проект в соответствии с требованиями? Что получилось наиболее удачно? Что не получилось? Почему? Чем ваш проект отличается от других?

Проанализируйте результаты проектирования и подготовьте небольшой доклад для защиты проекта.

2. Фотография (рисунок) изделия



Моя отметка за проект ☐

Моя отметка за защиту проекта ☐

Декоративно-прикладное изделие для кухни



Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по ткани, роспись по дереву

Цели:

знать _____

уметь _____

Я изучаю виды декоративно-прикладного искусства _____

Декоративно-прикладное искусство – это _____

Какие предметы декоративно-прикладного искусства есть у вас дома? _____

Какие города и области России славятся вышивкой? _____

Кружевоплетением? _____

Вязанием? _____

Росписью по дереву? _____

Ковроткачеством? _____

Какие виды декоративно-прикладного искусства вам известны?

Батик – это _____

Квиллинг – это _____

Фелтинг – это _____

Квилт, «пицца» – это техники _____

«Спираль», «изба», «колодец», «соты», полоска, квадрат, треугольник, «звезда» – это названия _____

Счетные швы: _____

Сквозные швы: _____

Какое изделие в технике лоскутного шитья вам хотелось бы сшить? Выполните эскизы.

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Мне непонятно _____

Я не смогла _____, потому что

Моя отметка ☐

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства



Композиция, симметрия, асимметрия; фактура, текстура, колорит

Цели:

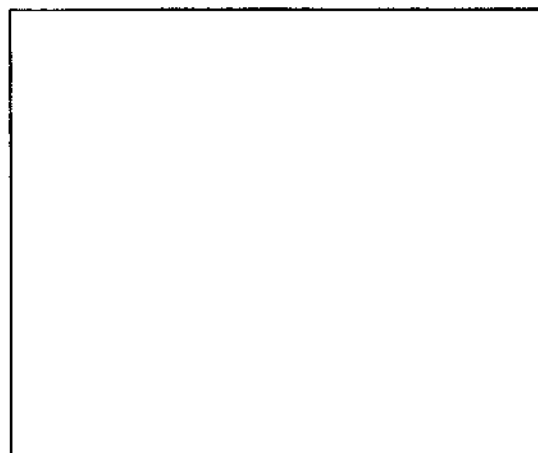
знать _____

уметь _____

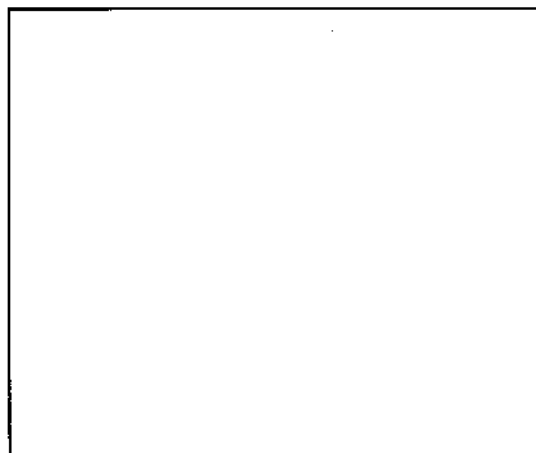
Я изучаю композицию _____

Композиция – это _____

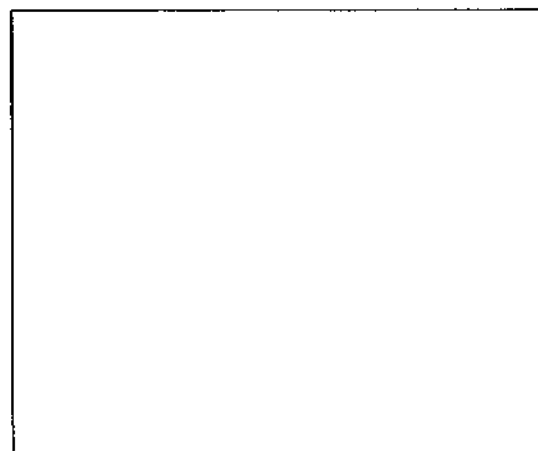
Статичная композиция



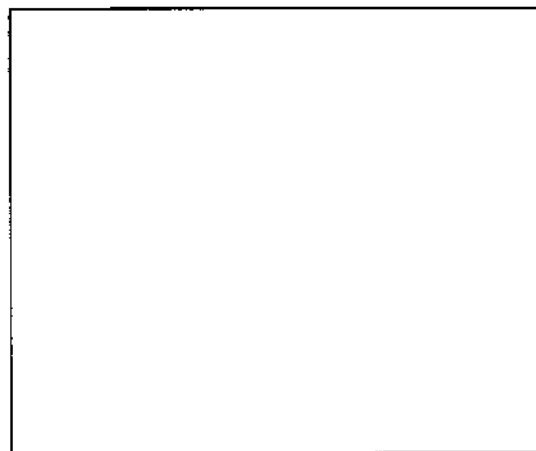
Динамичная композиция

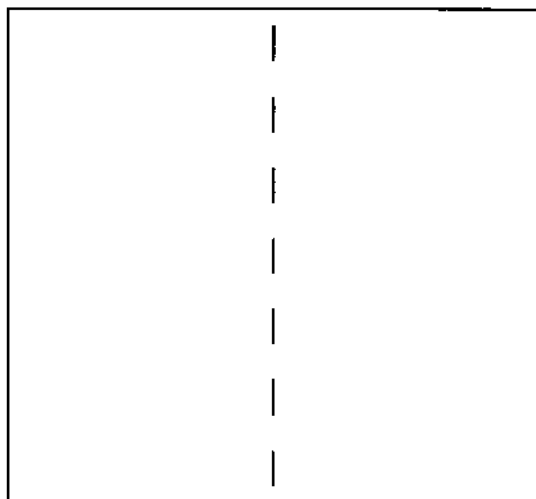
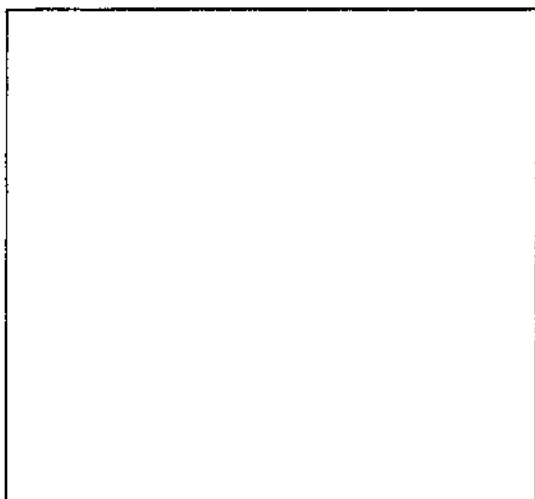


Ритмическая композиция



Пластическая композиция



Симметрия**Асимметрия**

Фактура – _____

Текстура – _____

Колорит – _____

Стилизация – _____

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте



Орнамент, ахроматические и хроматические цвета;
теплые и холодные цвета; гармонические цветовые композиции

Цели:

знать _____

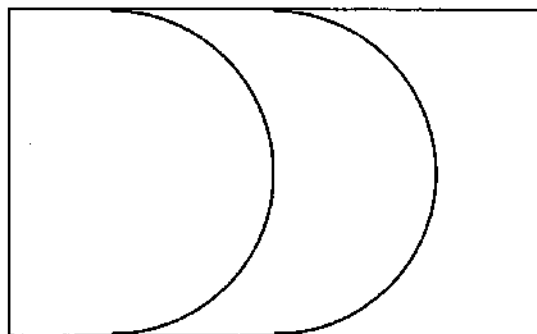
уметь _____

Я изучаю орнаменты и цветовые сочетания _____

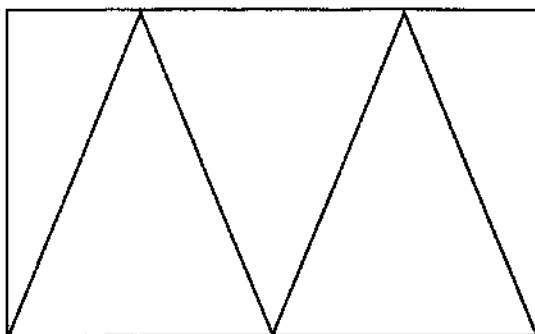
Орнамент – _____

Дополните орнамент.

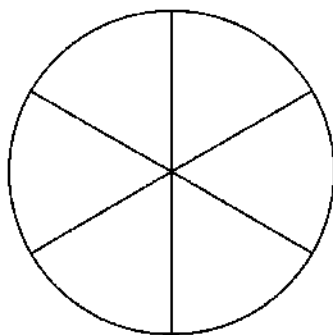
Растительный



Геометрический



Раскрасьте цветовой круг, руководствуясь законами цветовой гармонизации.



Подпишите группы цветов.

Белый	Серый	Черный
-------	-------	--------

Жел- тый	Синий	Крас- ный
-------------	-------	--------------

и _____

Жел- тый	Зеле- ный	Крас- ный	Бордо- вый
-------------	--------------	--------------	---------------

Голу- бой	Светло- синий	Синий	Бирю- зовый
--------------	------------------	-------	----------------

и

Гармония сочетания цветов в орнаменте

Запишите названия трех основных цветов. _____

Как получены дополнительные три цвета? _____

Как получены цвета двенадцатичленного цветового круга? _____

Игра на контрастах и оттенках

Крас- ный
Зеле- ный

Синий
Оран- жевый

Жел- тый
Фиоле- товый

Светло- желтый	Жел- тый	Песоч- ный
-------------------	-------------	---------------

Нарисуйте и раскрасьте гармоническую цветовую и монохромную композиции для изготовления изделия в технике лоскутного шитья.

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка

Лоскутное шитье.

Технологии лоскутного шитья



Лоскутное шитье, узор «спираль», узор «изба»; шаблон, аппликация, стежка

Цели:

знать _____

уметь _____

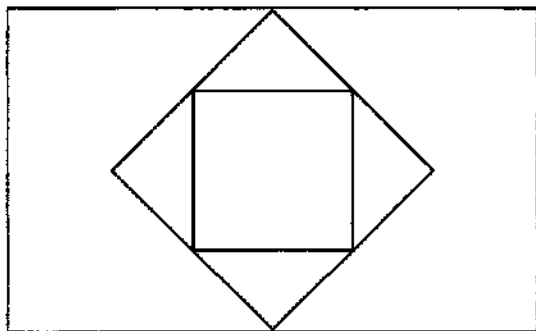
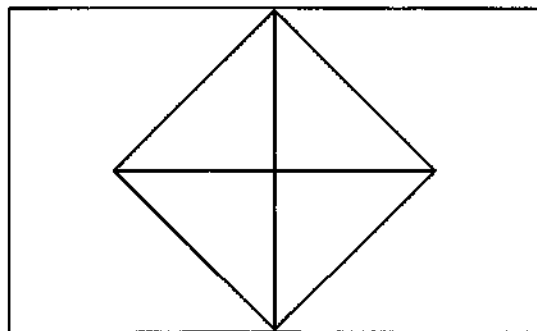
Я изучаю технологию лоскутного шитья _____

Лоскутное шитье – это _____

Нарисуйте узор «изба». Из каких геометрических фигур он выполнен?

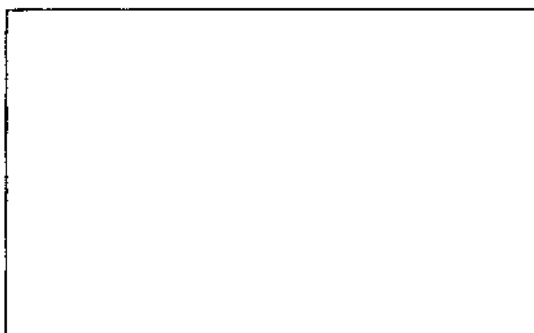
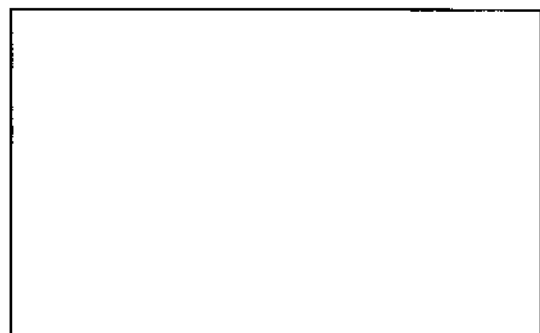


Из каких геометрических фигур выполнены другие узоры?



Какой узор сложнее выполнить? Почему?

Нарисуйте свои варианты изделия из полос.



Выполните образец одного узора.

Технология изготовления лоскутного изделия

Материалы: _____

Инструменты: _____

1. Выполните эскиз изделия в цвете.
2. Определите, какой узор наиболее соответствует задуманному изделию.
3. Подготовьте шаблоны из плотного картона.
4. Выкроите детали изделия из ткани.
5. Сшейте детали, соблюдая технику безопасной работы на швейной машине и колющими и режущими инструментами.
6. Выполните окончательную обработку изделия: стежка, обработка швов, срезов, декорирование.

Цель урока достигнута? ☐ Да ☐ Нет

Вывод. _____

Мне понравилось _____

Я знаю _____

Я умею _____

Моя отметка ☐

Паспорт проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Цель проекта: _____

Этап проектирования	Дата реализации
1. Выбор лучшей идеи. Обоснование проекта	
2. Выполнение эскиза	
3. Составление технологической карты	
4. Выполнение проекта	
5. Подготовка доклада к защите проекта	
6. Защита проекта	

1. Поисковый этап

1. Выбор темы, формулирование проблемы

Какие изделия в технике лоскутного шитья украсят кухню? _____

Изделия какого цвета украсят интерьер? _____

Какие ткани необходимы? Какие ткани имеются? _____

Требования к изделию: _____

2. Выбор лучшей идеи

Выполните эскизы в альбоме.

Моя лучшая идея: _____

Форма: _____ Размер: _____

Ткань: _____

Дополнительные материалы: _____

Инструменты и приспособления: _____

Ограничения: _____

Расчет материалов и денежных затрат: _____

Это лучший вариант, так как _____

II. Технологический этап

1. Изучение технологии изготовления изделия из лоскутов

Источники информации: _____

2. Технология изготовления изделия из лоскутов

III. Заключительный (аналитический) этап

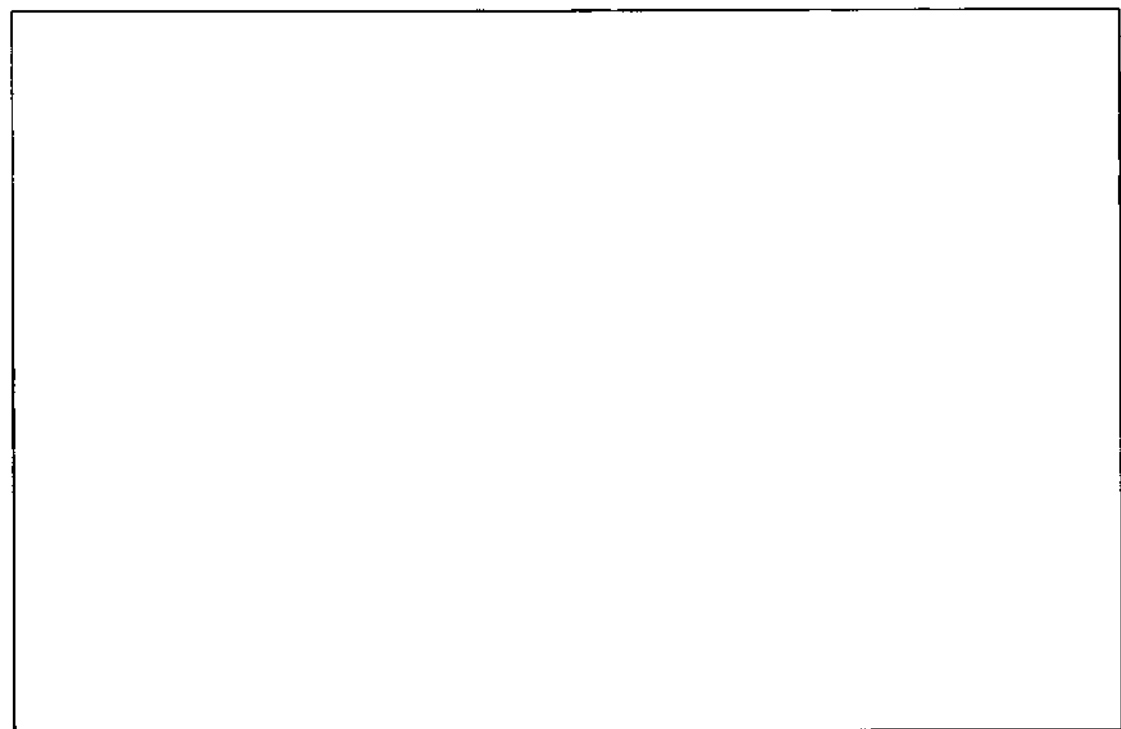
1. Самооценка и оценка. Подготовка к защите проекта

Соответствует ли проект поставленной цели? ☐ Да ☐ Нет

Удалось ли выполнить проект в соответствии с требованиями? Что получилось наиболее удачно? Что не получилось? Почему? Чем ваш проект отличается от других?

Проанализируйте результаты проектирования и подготовьте небольшой доклад для защиты проекта.

2. Фотография (рисунок) изделия



Моя отметка за проект ☐

Моя отметка за защиту проекта ☐

Проверка знаний по теме «Создание изделий из текстильных материалов»

Отметьте правильный ответ.

1. Из какой части растения получают льняное волокно?

- ☐ а) из коробочки с семенами
- ☐ б) из корня
- ☐ в) из стебля

2. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- ☐ а) уток
- ☐ б) основа
- ☐ в) раппорт

3. Гигроскопичность, воздухопроницаемость, водоупорность – это свойства ткани:

- ☐ а) физические
- ☐ б) эргономические
- ☐ в) эстетические

4. Для уменьшения усадки ткань перед пошивом:

- ☐ а) красят
- ☐ б) крахмалят
- ☐ в) декатируют

5. Подберите пару по аналогии: ситец – сарафан, батист – блузка, вельвет –

- ☐ а) костюм
- ☐ б) белье
- ☐ в) сорочка

6. Какую мерку необходимо снять для определения ширины изделия?

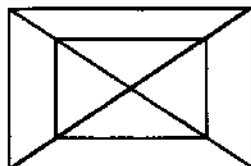
- ☐ а) Ди
- ☐ б) Ст
- ☐ в) Сб

7. Какой машинный шов применяется при пошиве фартука?

- ☐ а) вподгибку с закрытым срезом
- ☐ б) стачной вразутюжку
- ☐ в) запошивочный

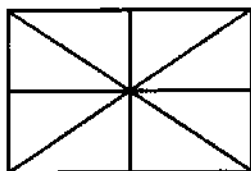
8. Определите, сколько треугольников на рисунке.

- ☐ а) 4
- ☐ б) 8
- ☐ в) 12



9. Определите, сколько треугольников на рисунке.

- ☐ а) 12
- ☐ б) 14
- ☐ в) 16



10. Занавеска, нагрудень, хвартук, запонка – диалектные названия:

- ☐ а) рубахи
- ☐ б) юбки
- ☐ в) фартука

11. Подобраны цветовые пары по контрасту. Какая пара подобрана неверно?

- ☐ а) желтый/фиолетовый
- ☐ б) красный/зеленый
- ☐ в) синий/зеленый

12. Какой узор лишний?

- ☐ а) «спираль»
- ☐ б) «изба»
- ☐ в) «колодец»

13. Росписью по древесине славится город:

- ☐ а) Оренбург
- ☐ б) Москва
- ☐ в) Хохлома

14. Вышивка, орнамент которой имеет одинаковый рисунок с лицевой и изнаночной стороны:

- ☐ а) орловский спис
- ☐ б) горьковский гипюр
- ☐ в) владимирский верхошов

15. Цвет вышивки, который преобладает в традиционных народных орнаментах:

- ☐ а) синий
- ☐ б) желтый
- ☐ в) красный

16. Вид узора для лоскутного шитья, для которого не требуется выкраивание деталей по шаблонам:

- ☐ а) «колодец»
- ☐ б) «спираль»
- ☐ в) «звезда»

Ошибок ☐

Моя отметка ☐

Памятки

Алгоритм изучения нового материала

1. Прочитайте внимательно название темы урока.
2. Подумайте, что вам уже известно по данной теме.
3. Подумайте, чему вы научитесь, изучая данную тему.
4. Составьте план изучения данной темы.
5. Выслушайте внимательно объяснения учителя, изучите содержание параграфа, не стесняйтесь задавать вопросы и высказывать свою точку зрения. Возможно, вы знаете что-то важное и интересное по изучаемой теме.
6. Подумайте, достигнута ли цель урока. Что новое вы узнали? Чему научились? Запишите в тетради: «Я знаю...», «Я умею...», Мне понравилось...»
7. Поставьте себе отметку:
 - «5» – если знаете, что означают слова в словаре темы, и можете ответить на все вопросы в конце параграфа;
 - «4» – если знаете почти все ответы;
 - «3» – если не можете ответить на половину вопросов.

Алгоритм работы с воображаемым заказчиком (тема «Интерьер»)

1. Определите характерные черты заказчика: пол, возраст, род занятий, увлечения.
2. Подумайте, какая комната подходит этому человеку и почему.
3. Определите цель работы над проектом. Что мог бы заказать вам данный клиент?
4. Какие мебель, светильники, растения, бытовую технику и другие предметы интерьера необходимо разместить в данной комнате?
5. Как можно показать род деятельности и увлечения заказчика?
6. Выполните проект, учитывая потребности заказчика.
7. Дайте оценку проделанной работы: понравится ли ваш проект заказчику? Что в нем особенного? Что наиболее удалось? Что не получилось? Почему?

Правила работы в команде

1. Проявляйте уважение к мнению каждого члена команды.
2. Определите цель проекта.
3. Проведите мозговую атаку – предложите как можно больше идей.
4. Выберите наиболее удачную идею и составьте план ее реализации.
5. Определите обязанности каждого члена команды (ответственные за эскиз, за обоснование проекта, за защиту проекта).
6. Выполните каждый свою часть работы так, чтобы цель работы не исказилась в эскизе или при защите проекта.
7. Оцените работу каждого члена команды.

Содержание

Что такое творческие проекты	4
Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	6
Паспорт проекта «Кухня моей мечты»	8
Оценка проектов «Кухня моей мечты»	10
План кухни в масштабе	11
Санитария и гигиена на кухне	12
Здоровое питание	14
Вутерброды	16
Горячие напитки	18
Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	20
Проверка знаний по теме «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий»	22
Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	24
Блюда из сырых овощей	26
Блюда из вареных овощей	28
Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» ...	29
Блюда из яиц	30
Сервировка стола к завтраку	32
Подготовка к выполнению группового проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»	33
Паспорт проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»	34
Проверка знаний по теме «Кулинария»	36
Производство текстильных материалов	38
Свойства текстильных материалов	40
Проверка знаний по теме «Свойства тканей»	42
Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия ...	44
Практическая работа «Построение чертежа фартука на поясе»	46
Практическая работа «Построение чертежа юбки на кулиске»	48
Раскрой швейного изделия	50
Швейные ручные работы	52
Подготовка швейной машины к работе	54
Приемы работы на швейной машине. Машинные швы	56
Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	58
Проверка знаний по теме «Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани»	59
Паспорт проекта по выбору «Фартук для работы на кухне» или «Наряд для завтрака»	60
Декоративно-прикладное изделие для кухни	64
Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	66
Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	68
Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья	70
Паспорт проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	72
Оценка проектов «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	75
Проверка знаний по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	76
Памятки	78

Составитель
Логвинова Ольга Николаевна

ТЕХНОЛОГИЯ
Технологии ведения дома
Рабочая тетрадь
5 класс

к УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко
(М.: Вентана-Граф)

Выпускающий редактор *Юлия Антонова*
Дизайн обложки *Юлии Морозовой*

**По вопросам приобретения книг издательства «ВАКО»
обращаться в ООО «Образовательный проект»
по телефонам: 8 (495) 778-58-27, 967-19-26.**

Сайт: www.obrazpro.ru

**Приглашаем к сотрудничеству авторов.
Телефон: 8 (495) 507-33-42. Сайт: www.vaco.ru**

Налоговая льгота – Общероссийский классификатор продукции ОК 005-93-9530
Издательство «ВАКО»

Подписано в печать 01.09.2015. Формат 70×100/16.
Бумага офсетная. Гарнитура Школьная. Печать офсетная.
Усл. печ. листов 6,48. Тираж 3000 экз. Заказ №839.

Отпечатано в полном соответствии с предоставленными материалами
в типографии ООО «Чеховский печатник».
142300 Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1.
Тел.: +7-915-222-15-42, +7-926-063-81-80.