

Перелік питань
з технологій
за яким здійснюється оцінювання учнів
8 класу сімейної (домашньої) форми навчання
Монастирського ЗЗСО I-III ступенів

I семестр

Модуль 1. Утілення задуму в готовий продукт за алгоритмом проєктно-технологічної діяльності.

1. Методи проєктування: метод комбінаторики. Етапи проєктування.
2. Послідовність роботи над проєктом. Банк ідей. Моделі-аналоги для проєктування виробу.
3. Художнє конструювання. Графічне зображення виробу.
4. Технічне конструювання. Креслення в системі прямокутних проєкцій. Вигляди.
5. Моделювання. Матеріали та інструменти, пристосування, механізоване та автоматизоване обладнання для виготовлення виробу. Рациональне та доцільне використання матеріалів. Критерій екологічності для добору матеріалів.
6. Технологічна послідовність виготовлення виробу. Технологічні операції відповідно до обраного виробу та технології його виготовлення.
7. Особливості та технологія обробки конструкційних матеріалів (деревинні, текстильні та з металу) ручним способом.
8. Деталь. Загальні відомості про способи отримання деталей заданої форми із різних матеріалів: різання, штампування, лиття. Способи обробки та з'єднання деталей (випилювання, шліфування, за допомогою цвяхів, зшивання, зв'язування, склеювання тощо).
9. Види оздоблень (деревинних, текстильних матеріалів, в'язаних виробів тощо). Вимоги до готового виробу.
10. Використання фурнітури (гудзики, блискавки, кнопки, застібки, карабіни, заклепки тощо).
11. Практичне застосування: упорядкування, безпечне використання, зберігання та догляд.

Модуль 2. Творче застосування традиційних і сучасних технологій декоративно-ужиткового мистецтва.

1. Види декоративно-ужиткового мистецтва. Технології і техніки створення виробів декоративно-ужиткового мистецтва. Короткі історичні відомості про обрану техніку та технологію декоративно-ужиткового мистецтва.
2. Символи, притаманні видам декоративно-ужиткового мистецтва та їхні значення. Колірна гама, поширена в регіоні проживання учнів.
3. Застосування технологій декоративно-ужиткового мистецтва для дизайну виробів. Творчість народних майстрів і майстринь України різних регіонів та майстрів і майстринь інших народів, що проживають в Україні.

4. Етнодизайн. Методи проєктування для створення виробів декоративно-ужиткового мистецтва.
5. Графічне зображення для виготовлення виробів.
6. Комп'ютерні програми, онлайн-конструктори та застосунки для створення графічних зображень.
7. Матеріали, інструменти та пристосування, необхідні для виготовлення виробу відповідною технологією. Орієнтовна вартість матеріалів та майбутнього виробу.
8. Прийоми роботи з інструментами та пристосуваннями.
9. Автоматизація, комп'ютеризація та роботизація сучасних технологічних процесів.
10. Види оздоблення відповідно до технологій та технік.

II семестр

Модуль 3. Ефективне використання техніки і матеріалів без заподіяння шкоди навколишньому середовищу

1. Ризики впливу сучасних матеріалів, техніки і технологій на навколишнє середовище.
2. Особливості роботи з ручними інструментами, електроінструментом та обладнанням.
3. Види конструкційних матеріалів, які застосовуються для конструювання і виготовлення виробів та їхні властивості. Використання природних матеріалів із метою збереження навколишнього середовища.
4. Способи переробки паперу, тканини, скла, деревинних матеріалів тощо. Раціональне використання матеріалів.
5. Послідовність роботи над проєктом.
6. Графічне зображення виробу проєктування.
7. Послідовність побудови кресленика методом макетування та за допомогою вимірювань.
8. Технологічна послідовність виготовлення та оздоблення виробу. Види оздоблення виробів.
9. Послідовність кінцевої обробки виробу.
10. Вимоги до готового виробу.

Модуль 4. Турбота про власний побут, задоволення власних потреб і потреб інших осіб.

1. Поняття ландшафтного дизайну. Структурні компоненти ландшафтного дизайну.
2. Вплив екологічно чистих продуктів на здоров'я людини та її зовнішній вигляд. Культура, техніка та засоби догляду за зовнішнім виглядом.
3. Види салатів та їхня харчова цінність.
4. Умови та термін зберігання овочів і продуктів для приготування салатів. Зміст етикеток на упаковках.
5. Первинна і теплова обробка продуктів для салатів, способи збереження вітаміну С під час їх обробки.
6. Способи подрібнення овочів. Інструменти та пристосування для приготування салатів.
7. Посуд для приготування і подавання до столу салатів.
8. Технологія приготування овочевих салатів. Побутові електроприлади для приготування страв з овочів.
9. Правила сервірування столу відповідно до приготовлених страв.
10. Етикет під час споживання страв. Користування кухонними електроприладами з дотриманням правил безпеки.