**Ростовская область Мартыновский район**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –**

**средняя общеобразовательная школа № 1 сл. Большая Мартыновка**

 Утверждаю:

 Директор МБОУ – СОШ № 1

 сл.Большая Мартыновка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Реуцкова

 Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

Уровень общего образования, класс: основное общее, 5 «Г» класс

Количество часов в неделю: 2 часа.

Количество часов в год: 68 часов.

Учитель: Ковальчук Елена Михайловна

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ООО, примерных программ по учебным предметам «Технология. 5-9 классы», программы по технологии (авт. Кожина О.А.), «Положения о рабочей программе МБОУ – СОШ № 1 сл.Большая Мартыновка»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта ООО, Примерных программ по учебным предметам «Технология 5-9 классы», программы по технологии для основной школы (автор Кожина О.А.),«Положения о рабочей программе МБОУ – СОШ № 1 сл.Большая Мартыновка»..

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющей техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачи программы:**

* духовно-нравственное развитие учащихся, освоение нравственно-эстетического и социально-исторического опыта чело­вечества, отражённого в материальной культуре;
* формирование целостной картины мира материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека; осмысление духовно-психологи­ческого содержания предметного мира и его единства с миром природы;
* стимулирование и развитие любознательности, интереса к технике, миру профессий, потребности познавать культурные традиции своего региона, России и других государств.
* формирование картины материальной и духовной культу­ры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
* формирование мотивации успеха и достижений, творческой самореализации, интереса к предметно-преобразующей
* художественно-конструкторской деятельности;
	+ формирование первоначальных конструкторско-технологических знаний и умений;
	+ развитие знаково-символического и пространственного мышления, творческого и репродуктивного воображения, творческого мышления;
* формирование внутреннего плана деятельности на основе поэтапной отработки предметно-преобразовательных действий, включающих целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения учебных задач), прогнозирование (предсказание будущего результата при различных условиях выполнения действия), контроль, коррекцию и оценку,
* овладение первоначальными умениями передачи, поиска преобразования, хранения информации, использования компьютера, поиска (проверки) необходимой информации в словарях, каталоге библиотеки.

**Место предмета**

Согласно базисному учебному плану общеобразовательных учреждений РФ на изучение предмета технология на ступени основного общего образования в 5 классе отводится 2 часа в неделю, количество часов в год 70.

В соответствии с календарным учебным графиком МБОУ – СОШ № 1 сл. Большая Мартыновка в 2014-2015 учебном году количество часов в неделю 2 часа, за год – 68 часов.

**Общая характеристика предмета**

Особенностью предмета «Технология» является введение обучающихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой обучающиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

 Технология формирует у обучающихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

 -технологическая культура;

- распространенные технологии современного производства;

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;

 - знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

*Обучающиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:*

 — потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

— устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

— механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда;

— технологическая дисциплина;

—этика общения;

 — информационные технологии в производстве и сфере услуг;

— перспективные технологии;

 — функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий;

— себестоимость продукции;

—экономия сырья, энергии, труда;

—производительность труда;

 — экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

*В процессе обучения технологии обучающиеся овладеют:*

 — навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

 — навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

 — навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда;

 —выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

— основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

— умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

 — умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

 — навыками организации рабочего места;

— умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также раздел «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся;
* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
* возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для обучающихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

 Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

Учитывая специфику сельского уклада жизни, в программу включен модуль агротехнологии.

**Содержание учебного предмета**

**Вводное занятие (2ч)**

Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве. Что такое проектная деятельность?

**Кулинария (16 ч)**

***Физиология питания.***Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

*Практические работы*

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

 2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

***Санитария и гигиена.***Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

*Практические работы*

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

2. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа.

***Интерьер кухни, столовой.*** Краткие сведения из истории архитектуры и ин терьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

*Практические работы*

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

 2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

3. Выполнение планировки кухнистоловой в масштабе 1 : 20.

 ***Сервировка стола.*** Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. *Практические работы*

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

 ***Бутерброды, горячие напитки.*** Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

*Практические работы*

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков кзав траку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

 3. Бутерброд с сельдью и маслом.

4. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

 5. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

 6. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

***Блюда из яиц.***Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Практические работы*

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

 2. Определение свежести яиц органолептическим методом

3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

 2. Яичница глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

 4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

***Блюда из овощей.*** Понятие о пищевой ценности 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. 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. Приготовление блюд из сырых овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Приготовление блюд из вареных овощей Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы*

1. Определение доброкачественности овощей органо лептическим методом
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

 1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

 2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

 3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

 4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

 5. Винегрет зимний постный

6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

 7. Картофель, сваренный в молоке.

8. Картофель, сваренный на пару.

***Заготовка продуктов.*** Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

*Практические работы*

1. Закладка яблок на хранение

2. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав.

1. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)**

***Материаловедение.***Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве

*Практические работы*

1. Изучение свойств нитей основы и уткà

2. Определение направления долевой нити в ткани.

 3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани

 4. Выполнение образца полотняного переплетения

**Элементы машиноведения.** Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швей ной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

*Практические работы*

 1. Намотка нитки на шпульку.

 2. Заправка верхней и нижней нитей.

 3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

***Ручные и машинные швы.*** Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

*Практическая работа*

 Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

***Конструирование и моделирование.*** Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

 *Практические работы*

 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

 3. Моделирование фартука выбранного фасона.

***Технология изготовления фартука.*** Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной рас кладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и кон рольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Практические работы*

 1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и рас крой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

 3. Обработка деталей кроя

 4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Рукоделие. (6 часов)**

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

*Практические работы*

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки

 2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

 4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

 5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

**Проектная деятельность. (8 часов)**

Выбор изделия для самостоятельной творческой деятельности. Поиск информации о швейном изделии. Оформление проекта. Эскиз будущего изделия.Поиск идей для решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Подбор ткани и материалов для отделки салфетки. Выбор способов обработки швейного изделия. Определение назначения изделия.Организа­ция рабочего места, культура труда. Мате­риалы и инструменты, используемые для выполнения салфетки.Изготовление изделия самостоя­тельно и под руководством учителя.Приемывлажно-тепловой обработки изделий декоративно-прикладного искусства. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия.Роль рекламы в реализации изделий декоративно-прикладного искусства. Презентация творческой работы перед коллективом.

*Творческие проекты*.

 1. Организация праздника (на примере дня рождения).

2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников

 3. Отделка швейного изделия вышивкой

 4. Изготовление сувенира в технике вышивки.

5. Изготовление сувенира в технике батик

**Агротехнологии. Растениеводство*(осенний период).* (4 часа)**

Почва, ее плодородие, охрана почв. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.Обработка почвы, необходимое оборудование и инструменты. Посевы и посадки цветочно-декоративных культур.Особенности осенней обработки почвы.

**Агротехнологии. Растениеводство*(весенний период).* (4 часа)**

Технологии выращивания цветочно-декоративных культур. Способы оформления цветочных клумб. Отличительные особенности выращивания цветов через рассаду.Приемы безопасного труда при работе на участке.Различные способы оформления цветочных клумб. Подбор цветочных культур для создания эффекта непрерывного цветения.Развитие художественного вкуса.

*Практические работы.*

1. Посев и посадка цветочных растений.
2. Технология разметки цветочных клумб.

**Результаты освоения предмета и система их оценки**

Изучение технология в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд» обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности,
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей,
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности,
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда,
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации,
* планирование образовательной и профессиональной карьеры,
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации,
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам,
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства,
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,

Метапредметные результаты:

* планирование процесса познавательной деятельности,
* ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни,
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов,
* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса,
* самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства,
* виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов ,
* аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности,
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость,
* выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных,
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость,
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками,
* объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива,
* оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам,
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах,
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства,
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

*в познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда,
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения,
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда,
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач,
* распознавание видов инструментов и оборудования и их технологических возможностей,
* владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации,
* применение общенаучных знаний в процессе подготовки и осуществления рациональной технологической деятельности,
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства,
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда,
* организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда,
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии,
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда,
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов,
* планирование последовательности операций и составление технологической карты,
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений,
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическим и лабораторными методами,
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни,
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья,
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальны сохранением их пищевой ценности,
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены,
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины,
* выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем( текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения,
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля,
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления,
* документирование результатов труда и проектной деятельности,
* расчет себестоимости продукта труда,

*в мотивационной сфере:*

* оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности,
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения,
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства,
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности,
* осознание ответственности за качество результатов труда,
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнение работ,
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*в эстетической сфере:*

* дизайнерское конструирование изделия,
* применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры,
* моделирование художественного оформления объекта труда,
* способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры,
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды,
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности,
* создание художественного образа и воплощение его в материале,
* развитие пространственного художественного воображения,
* развитие композиционного мышления,
* развитие чувства цвета, гармонии и контраста,
* развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы,
* понимание роли света в образовании формы и цвета,
* решение художественного образа средствами фактуры материалов,
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей,
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве,
* применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.,
* применение методов художественного проектирования одежды,
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола,
* соблюдение правил этикета.

*в коммуникативной сфере:*

* умение быть лидером и рядовым членом коллектива,
* формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива,
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации,
* публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.,
* способность к коллективному решению творческих задач,
* способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива,
* способность прийти на помощь товарищу,
* способность бесконфликтного общения в коллективе.

*в физической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями,
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций,
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований,
* развитие глазомера,
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

* 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 свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержательные линии программы** | **Планируемые результаты.Требования ФГОС.** |
| **Базовый уровень**  |  **Повышенный уровень** |
| **Кулинария.** | **Обучающиеся научатся:**• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. | **Обучающиеся получат возможность научиться:**• *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*•*организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;* •*применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*• *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*•*оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;* •*соблюдать правила этикета за столом;*• *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.* |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | •изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. | • *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*• *выполнять художественную отделку швейных изделий;*• *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.* |
| **Агротехнологии.**  | • самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов. | • *самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;* • *находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.* |
| **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.** | • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; •обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;•планировать этапы выполнения работ; •осуществлять технологический процесс;• контролировать ход и результаты выполнения проекта;• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации. | • *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;*• *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда..* |

**Система оценки**

Система оценки индивидуальных достижений обучающихся включает в себя текущий, промежуточный и итоговый контроль. Текущий и промежуточный контроль осуществляется в результате устных ответов, тестовых работ, лабораторно-практических работ, практических работ, контрольных работ. Итоговый контроль осуществляется по результатам промежуточного контроля.

***Оценка устного ответа.***

**Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

**Оценка 4** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка 3** ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

**Оценка 2** ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

**Оценка 1** ставится в том случае, если обучающийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

***Оценка практических работ.***

**Оценка 5** ставится в том случае, если обучающийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

**Оценка 4** ставится в том случае, если обучающийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

**Оценка 3** ставится в том случае, если обучающийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

**Оценка 2** ставится в том случае, если обучающийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценка 1** ставится в том случае, если обучающийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если обучающийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

***Оценка самостоятельных письменных работ.***

**Оценка 5** ставится, если обучающийся:

* выполнил работу без ошибок и недочетов;
* допустил не более одного недочета.

**Оценка 4** ставится, если обучающийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

* не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух недочетов.

**Оценка 3** ставится, если обучающийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

* не более двух грубых ошибок;
* или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух-трех негрубых ошибок;
* или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
* или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

**Оценка 2** ставится, если обучающийся:

* допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
* или если правильно выполнил менее половины работы.

**Оценка 1** ставится, если обучающийся:

* не приступал к выполнению работы;
* или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

**Примечание.**

* Учитель имеет право поставить обучающемуся оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если обучающимся оригинально выполнена работа.
* Оценки с анализом доводятся до сведения обучающихся, как правило, на последующем уроке.

***Оценка теста производится по следующей системе:***

**«5»** - получают обучающиеся, справившиеся с работой 90-100 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 -90 % от общего количества;

**«3»** - соответствует работа, содержащая 60 – 70 % правильных ответов.

***Оценка работы над проектом.***

 Общая оценка является среднеарифметической четырех оценок: за текущую работу, за изделие, за пояснительную записку и за защиту работы.

*При оценке текущей работы* учитывается правильность выполнения приемов и способов работы, рациональность выполнения труда и рабочего места, экономное расходование материалов, электроэнергии, соблюдение правил техники безопасности, добросовестность выполнения работы, осуществление самоконтроля.

*При оценке изделия* учитывается практическая направленность проекта, качество, оригинальность и законченность изделия, эстетическое оформление изделия, выполнение задания с элементами новизны, экономическая эффективность проекта, возможность его более широкого использования, уровень творчества и степень самостоятельности обучающихся.

*При оценке пояснительной записки* следует обращать внимание на полноту раскрытия темы задания, оформление, рубрицирование, четкость, аккуратность, правильность и качество выполнения графических заданий: схем, чертежей.

*При оценке защиты творческого проекта* учитывается аргументированность выбора темы, качество доклада (композиция, полнота представления работы, аргументированность выводов), качество ответов на вопросы (полнота, аргументированность, убедительность и убежденность), деловые и волевые качества выступающего (ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, способность работать с перегрузкой).

Примерными критериями творческого проекта, учитывающими оценку изделия и пояснительную записку, могут быть следующие:

   ***оценка* *«отлично»*** выставляется, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она составлена в полном объеме, четко, аккуратно. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность, свое творческое начало. Работа планировалась обучающимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны. Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.

   ***оценка* *«хорошо»*** выставляется, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротно, но не содержит в себе исключительной новизны. Работа планировалась с несущественной помощью учителя, у обучающегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.

   ***оценка* *«удовлетворительно»*** выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес обучающегося к технике.

Более низкая оценка за проект не выставляется. Он подлежит переделке или доработке.

**Учебно – методическое и материально – техническое обеспечение предмета технология**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** |  **Наименования учебного оборудования** |
| **1.**  | **Книгопечатная продукция** |
| * Федеральный государственный образовательный стандарт ООО. Издательство Москва« Просвещение», 2011 год.
* Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Издательство Москва « Просвещение», 2012 год.
* Казакевич В.М., Кожина О.А., Пичугина Г.А., Бешенков А.К. Технология. 5-9 классы. Программы для общеобразовательных учреждений. Издательство Москва «Дрофа», 2013 год.

***Комплект учебников для обучающихся:**** О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» учебник для общеобразовательных учреждений».ИздательствоМосква « Дрофа», 2012 год.
* О.А.Кожина «Технология. 5 класс. Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь ». Издательство Москва « Дрофа», 2012 год.
* О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь. ВЕРТИКАЛЬ. ФГОС». Издательство Москва« Дрофа», 2013 год.

***Методические пособия для учителя:**** Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (ФГОС)». Издательство Москва « Дрофа», 2013 год.
* Электронное приложение к учебнику «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» под ред. О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой. Издательство «Дрофа», 2013 Электронная почта: e-book@drofa.ru
 |
| **2.**  | **Технические средства обучения (ТСО)** |
| * Интерактивная доска
* Персональный компьютер
* Мультимедийный проектор
* Телевизор
* Оверхед- проектор (графопроектор)
* Цифровая фотокамера
* Сканер
* Принтер
 |
| **3.**  | **Натуральные объекты** |
|  Продукты питания. Текстильные материалы. Нитки. Ткань. Бумага. Клей. |
| **4.** | **Учебно-практическое оборудование** |
| * Набор инструментов и приспособлений для работы с различными продуктами и материалами.
* Коллекции: хлопок и продукты его переработки, лён и продукты его переработки, шерсть и продукты её переработки, нитки, получение тканей из химических волокон.
* Образцы.
* Таблицы: технология обработки ткани (машиноведение), конструирование и моделирование фартука.
* Аптечка.
 |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№******урока*** | ***Дата проведения*** | ***Тема урока*** | ***Содержание урока*** | ***Деятельность******обучающихся*** | ***Методы оценки******достижений******обучающихся*** |
| **план** | **факт** |
| **Введение. (2 часа)** |
| 1-2 | 05.09 |  | Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве. Что такое проектная деятельность? | **Учебник - с.3-8**Ознакомление с задачами, содержанием и организацией работы в предстоящем учебном году. Формирование умения работать с информацией (учебником).Формирование представлений об экономии и бережливости в домашнем хозяйстве.Расширение представлений о проектной деятельности на уроках технологии. | *Рассматривать, читать* учебник и рабочие тетради.*Обсуждать* содержание учебника, в том числе тематику и содержание предстоящей проектной работы.*Рассказывать* о своем понимании связей рукотворного мира с миром природы.*Обсуждать* (повторять) вопросы культуры и организации труда на уроках технологии, подготовке к уроку, поддержании порядка на рабочем месте в течение урока и его уборке, об известных правилах обращения с инструментами. |  |
| **Агротехнологии. Растениеводство*(осенний период).* (4 часа)** |
| 3-4 | 12.09 |  | Почва, ее плодородие, охрана почв. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. | Ознакомление с составом почвы, ее плодородием.Расширение представлений об охране и экологии почвы.Освоение правил безопасных приемов и рационального тру­да в растениеводстве.Развитие аккуратности и точности выполнения действий. | *Рассказывать* о плодородии почвы.*Планировать* осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве.*Выполнять* практическую работу по инструкции.*Анализировать* допущенные ошибки. |  |
| 5-6 | 19.09 |  | Обработка почвы, необходимое оборудование и инструменты. Посевы и посадки цветочно-декоративных культур. | Особенности осенней обработки почвы.Совершенствование приёмов правильной работы инструментами.Формирование представлений о различных способах выращивания цветочно-декоративных культур. | *Выбирать* технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.*Осваивать* общие приемы выращивания травянистых растений, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме.*Выбирать* экземпляры и заготавливать материал для размножения*.**Подготавливать* участок и посадки.*Выполнять* практическую работу по инструкции. |  |
| **Кулинария. (16 часов)** |
| 7-8 | 26.09 |  | Основы рационального питания. Санитария и гигиена. Кухонная посуда. | **Учебник – с. 9 -25.**Ознакомление с основами физиологии питания чело­века. Формирование представлений о рациональном питании.Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.Освоение общих правил безопасных приемов тру­да, санитарии и гигиены.Расширение представлений о кухонной посуде и уходе за ней.Развитие навыков личной гигиены при приготовлении пищи. Развитие умения работать с информацией (учебником). | *Изучать основы физиологии питания человека.**Находить и предъявлять* информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.*Составлять* меню, отвечающее здоровому образу жизни.*Находить* рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.*Овладевать* навыками личной гигиены при приготовлении пищи.*Организовывать* рабочее место.*Анализировать* требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.*Осваивать* безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.*Оказывать* первую помощь при ожогах и порезах. |  |
| 9-10 | 03.10 |  | Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. П/Р №1 Планирование интерьера кухни. | **Учебник – с. 25-32.**Формирование представлений о современных стилях в интерьере. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Создание ин­терьера кухни с учетом запросов и потреб­ностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Развитие конструкторских умений, дизайнерского мышления, формирование предпосылок проектной деятельности. | *Находить* и представлять информацию по истории интерьера народов мира.*Знакомиться* с функциональными , эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.*Выполнять* эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.*Выполнять* эскизы элементов декоративного оформления столовой.*Обсуждать* возможные варианты выполнения работы. | Практическая работа  |
| 11-12 | 10.10 |  | Сервировка стола к завтраку. Этикет.  | **Учебник – с. 32-39.**Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Спосо­бы складывания салфеток. Правила поль­зования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горя­чих напитков. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки. | *Проводить* сравнительный анализ видов сервировки стола.*Подбирать* столовое белье для сервировки.*Подбирать* столовую посуду и приборы.*Рассчитывать* количество и стоимость продуктов для праздничного стола.*Составлять* меню.*Выполнять* сервировку стола к завтраку.*Овладевать* навыками эстетического оформления стола.*Участвовать* в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».*Выполнять* проект «Праздничный стол». | Проект«Праздничный стол». |
| 13-14 | 17.10 |  | Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. П/Р №2 Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.  | **Учебник –с.39-49**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. Устройство для размола зерен кофе. Тех­нология приготовления кофе и какао. Требо­вания к качеству готовых напитков. | *Выполнять эскизы* художественного оформления бутербродов.*Приготавливать* и оформлять бутерброды.*Подсушивать* хлеб для канапе в жаровочном шкафу или тостере.*Определять* вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».*Проводить сравнительный анализ* вкусовых качеств различных видов чая и кофе. | Практическая работа |
| 15-16 | 24.10 |  | Приготовление блюд из яиц.Лабораторно-практическая работа 1 «Определение доброкачественности яиц». | **Учебник –с.49-59.**Значение яиц в питании человека. Исполь­зование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Спосо­бы хранения яиц.  | *Изучать* способы определения свежести яиц*.**Выполнять* художественное оформление яиц к народным праздникам. | Лабораторно- практическая работа  |
| 17-18 | 31.10 |  | П/Р №3 Приготовление варёных яиц. П/Р №4 Приготовление омлета. | **Учебник –с. 54-56.**Технология приготовления блюд из яиц.Приспособле­ния и оборудование для взбивания и приго­товления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. | *Приготавливать* и оформлять блюда из яиц.*Проводить сравнительный анализ* вкусовых качеств яиц, сваренных различными способами.*Органолептически оценивать* готовое блюдо. | Практическая работа |
| 19-20 | 14.11 |  | Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей и вареных овощей. Лабораторно-практическая работа 2 «Определение качества овощей, зелени органолептическим методом». | **Учебник –с. 56- 68**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. | *Определять* доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.*Выполнять* сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.*Экономно расходовать* продукты. | Лабораторно- практическая работа Контрольный тест по разделу: «Кулинария» |
| 21-22 | 21.11 |  | П/Р № 5 Приготовление салата из сырых овощей.П/Р № 6 Винегрет овощной. | **Учебник –с. 69-77.**Виды салатов в ка­честве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления сала­тов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформле­ние салатов продуктами, входящими в со­став салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, мор­ковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей.  Значение и виды тепловой обработки про­дуктов (варка, жаренье,тушение, запека­ние, припускание, пассерование, бланширование). Преиму­щества и недостатки различных способов варки. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от ус­ловий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | *Выполнять* нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.*Отрабатывать* точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.*Читать* технологическую документацию.*Соблюдать* последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.*Готовить* салат из сырых овощей.*Осваивать* безопасные приемы тепловой обработки овощей.*Готовить* гарниры и блюда из вареных овощей.*Органолептически* оценивать готовые блюда.*Выполнять* эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.*Рассчитывать* калорийность приготовленных блюд.*Овладевать* навыками деловых, культурных отношений со всеми членами бригады. | Практическая работа |
| **Материаловедение.(4 часа)** |
| 23-24 | 28.11 |  | Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. П/Р № 7 Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей. | **Учебник –с. 84-89.**Классификация текстильных волокон. На­туральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон. | *Изучать* характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.*Исследовать* свойства тканей из натуральных волокон.*Распознавать* виды тканей. | Практическая работа |
| 25-26 | 05.12 |  | Общие понятия о пряже и процессе прядения. П/Р № 8 Определение в ткани направления нитей основы и утка. П/Р № 9 Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. | **Учебник –с.90-97**Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях | *Определять* виды переплетения нитей в ткани.*Исследовать* свойства долевой и уточной нитей в ткани.*Определять* лицевую и изнаночную стороны ткани.*Определять* направление долевой нити в ткани.*Проводить сравнительный анализ* прочности окраски различных тканей.*Оформлять* результаты исследований. | Практическая работа |
| **Элементы машиноведения. (4 часа)** |
| 27-28 | 12.12 |  | Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.П/Р № 10 Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. | **Учебник –с.98-112.**Классификация машин швейного произ­водства по назначению, степени механиза­ции и автоматизации.Бытовая универсальная 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. | *Находить информацию* и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.*Изучать устройство* современной бытовой швейной машины.*Включать* и выключать маховое колесо.*Наматывать* нить на шпульку.*Заправлять* верхнюю и нижнюю нити. | Практическая работа |
| 29-30 | 19.12 |  | П/Р №11 Формирование навыка выполнения ровной строчки. Устройство, подбор и установка машинной иглы. П/Р № 12 Установка машинной иглы. | **Учебник –с.112-117.**Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъ­емом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом | *Овладевать* безопасными приемами труда*.**Выполнять* машинные строчки на ткани по намеченным линиям.*Выполнять* машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.*Отрабатывать* точность и коор­динациюдвижений при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям.*Регулировать* качество машинной строчки для различных видов тканей.*Заменять* иглу в швейной машине. | Практическая работа |
| ***Ручные и машинные швы. (4 часа)*** |
| 31-32 | 26.12 |  | Ручные рабо­ты. П/Р № 13 Выполнение ручных строчек прямыми стежками. | **Учебник –с.118-133.**Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Организация рабочего места для ручных работ. Ручные стежки и строчки. Техника выполнения швов.Понятия: *шов, строчка, стежок, длина стежка* «вперед иголку», «назад иголку». | *Выполнять* образцы ручных стежков, строчек и швов.*Отрабатывать* точность движений, коор­динацию и глазомер при выполнении ручных швов. | Практическая работа |
| 33-34 | 16.01 |  | Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. П/Р № 14 Выполнение образцов машинных швов. | **Учебник –с.133-142.**Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначение.Длина стежка, ширина шва. Назначение и техно­логия выполнения соединительных, крае­вых и отделочных швов. Зависимость ши­рины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов.Правила безопасной работы с колющим инструментом. | *Выполнять* образцы машинных стежков, строчек и швов.*Отрабатывать* точность движений, коор­динацию и глазомер при выполнениимашинных швов. | Практическая работа |
| **Конструирование и моделирование. (4 часа)** |
| 35-36 | 23.01 |  | Чтение чертежа фартука. Построение основы чертежа фартука. | **Учебник –с.150-160.**Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека.Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.Основные точки и линии измерения. Мер­ки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. | *Анализировать* особенности фигуры человека различных типов.*Снимать* мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.*Строить* чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам.*Рассчитывать* по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий*.**Копировать* выкройку из журнала мод. |  |
| 37-38 | 30.01 |  | Моделирование фартука. П/Р № 15 Эскизы рабочего и нарядного фартуков. Проектная деятельность. | **Учебник –с.160-165.**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. Понятие о контрасте и форме одежды Выбор модели и моделирование. | *Разрабатывать* эскизы различных моделей женской одежды.*Выбирать* вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.*Моделировать* выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. | Практическая работа |
| **Технология изготовления фартука.(12 часов)** |
| 39-40 | 06.02 |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. | **Учебник –с.166-176.**Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы рас­кладки выкройки в зависимости от шири­ны ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Спо­собы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. | *Рассчитывать* количество ткани на изделие.*Определять* способ подготовки данного вида ткани к раскрою.*Выполнять* подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.*Выполнять* раскладку выкроек на различных тканях.*Выполнять*раскрой изделия.*Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| 41-42 | 13.02 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука. | **Учебник –с.176-185.**Способы подготовки деталей кроя к обработке. Правила выполнения следующих операций: обработка деталей кроя, обработка бретелей, пояса ручным и машинным способом.Последовательность и технологии обработки деталей кроя фартука. | *Переводить* контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.*Обосновывать* выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойства ткани и наличия необходимого оборудования.*Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| 43-44 | 20.02 |  | Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. | **Учебник –с.185-198.**Правила выполнения следующих операций: обработка нагрудника ручным и машинным способом.Выполнение образцов поузловой обработ­ки швейного изделия. | *Планировать* время и последователь­ность выполнения отдельных операций и работы в целом.*Выполнять* образцы поузловой обработки швейных изделий.*Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| 45-46 | 27.02 |  | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Основные правила влажно-тепловой обработки. | **Учебник –с. 143-149, с.198-203.**Правила выполнения следующих операций: обработка карманов, низа швейного изделия ручным и машинным способом.Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Приемывлажно-тепловой обработки тканей. Выполне­ние безопасных приемов труда. | *Читать* технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. *Стачивать* детали и выполнятьотделочные работы.*Подготавливать* и проводить примерку, исправлять дефекты.*Подшивать* низ изделия потайными подшивочными стежками.*Овладевать* безопасными приемами труда.*Выбирать* режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. |  |
| 47-48 | 06.03 |  | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. | **Учебник –с.203-210.**Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.Контроль качества изделия.  | *Читать* технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.*Стачивать* детали и выполнятьотделочные работы.*Овладевать* безопасными приемами труда.*Осуществлять* самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |  |
| 49-50 | 13.03 |  | Расчет затрат на изготовление швейного изделия.Защита и демонстрация изделий. | **Учебник –с.211-212.**Затраты на швейное изделие. Основные элементы дефиле. Демонстрация готовых изделий. | *Осуществлять* самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.*Демонстрировать* свою работу другим. | Контрольнаяработа по разделу: «Технология изготовления фартука» |
| **Рукоделие. (6 часов)** |
| 51-52 | 20.03 |  | Вышивание. Технология выполнения простейших швов. | **Учебник – с. 143-149.**Традиционные виды рукоделия и декора­тивно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой.Применение вышивки в народном и совре­менном костюме. Знакомство с разнообраз­ными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художест­венной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка ри­сунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. | *Изучать* лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.*Анализировать* особенности декоративного искус­ства народов России. *Находить* информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.*Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| 53-54 | 03.04 |  | Обработка краёв изделия. П/Р № 16Выполнение вышивки простыми швами. | **Учебник – с. 222-227.**Способы обработки краев изделия из различных тканей.Обработка края изделия кантом или тесьмой.Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов. Техника выполнения швов «козлик» и петельный. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Перевод рисунка на ткань различными способами. | *Зарисовывать*  и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.*Проводить* сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.*Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| 55-56 | 10.04 |  | Цвет. Композиция на основе контрастов. Узелковый батик. | **Учебник –с.227-234.**Законы восприятия цвета. Яркость и насы­щенность цвета. История появления техники узелковый батик. Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Мате­риалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организа­ция рабочего места, культура труда. Под­бор красителя к ткани. Зависимость рисун­ка от способа завязывания, силы закручи­вания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашива­ния. Особенности построения композиции в узелковом батике. | *Выбирать* краситель и ткань для изделия.*Оформлять* швейные изделия в технике узелкового батика.*Сравнивать*  технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. *Организовывать* рабочее место.*Овладевать* навыками деловых, культурных отношений со всеми членами группы.*Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| **Проектная деятельность. (8 часов)** |
| 57-58 | 17.04 |  | Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. | **Учебник – с. 234-235.**Выбор изделия для самостоятельной творческой деятельности. Поиск информации о швейном изделии. Оформление проекта. | *Определять* и формулировать проблему.*Выдвигать* различные варианты решения проблемы.*Находить* информацию, составлять план работы.*Оформлять проектную работу.* |  |
| 59-60 | 24.04 |  | Разработка вариантов решения проблемы. Выбор лучшего варианта и его реализация. | **Учебник – с. 236-237.**Эскиз будущего изделия.Поиск идей для решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Подбор ткани и материалов для отделки салфетки. Выбор способов обработки швейного изделия. Определение назначения изделия. | *Обсуждать* возможные варианты выполнения работы.*Обосновывать* свой выбор решения проблемы.*Выполнять* эскизы салфеток в различной технике исполнения.*Распределять* свое рабочее время.*Проводить* сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. |  |
| 61-62 | 08.05 |  | Работа над проектом.Оформление проекта. | Организа­ция рабочего места, культура труда. Мате­риалы и инструменты, используемые для выполнения салфетки.Изготовление изделия самостоя­тельно и под руководством учителя. | *Организовывать* рабочее место. *Планировать* время и последователь­ность выполнения отдельных операций и работы в целом.*Отрабатывать* точность движений, коор­динацию и глазомер при выполнении ручных швов.*Овладевать* навыками деловых, культурных отношений со всеми членами группы. *Овладевать* безопасными приемами труда. |  |
| 63-64 | 15.05 |  | Реклама изделия. Защита творческого проекта. | Роль рекламы в реализации изделий декоративно-прикладного искусства.Презентация творческой работы перед коллективом. | *Участвовать* в коллективном обсуждении творческих работ. *Осуществлять* самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.*Демонстрировать* свою работу другим. |  Защита творческого проекта«Салфетка». |
| **Агротехнологии. Растениеводство*(весенний период).*(4 часа)** |
| 65-66 | 22.05 |  | Технологии выращивания цветочно-декоративных культур. П/Р Посев и посадка цветочных растений. | Ознакомление с направлениями растениеводства.Формирование представлений об агротехнических особенностях основных видов и сортов цветочных культур своего региона.Воспитание интереса к окружающему миру.Овладение различными способами и приемами посадки растений.Расширение представлений об особенностях весенней обработки почвы и значении весенней уборки территории школы.Формирование представлений об отличительных особенностях выращивания цветов через рассаду.Овладение приемами безопасного труда при работе на участке. | *Планировать* весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве.*Выбирать* культуры*.**Овладеть*необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного труда для обработки почвы и ухода за растениями*.**Осваивать* общие приемы выращивания растений.*Выбирать* культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте.*Знакомиться* с последовательностью иправилами выполнения основныхтехнологических приемов выращиваниярастений рассадным способом. *Подготавливать* участок и посадки.*Выполнять* практическую работу по инструкции. | Практическая работа |
| 67-68 | 29.05 |  | Способы оформления цветочных клумб.П/Р Технология разметки цветочных клумб. | Различные способы оформления цветочных клумб. Подбор цветочных культур для создания эффекта непрерывного цветения.Развитие художественного вкуса. | *Планировать* их размещение на участке с учетом севооборотов.*Выбирать* технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.*Выполнять* практическую работу по инструкции. | Практическая работа |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседания методического советаМБОУ – СОШ № 1 сл. Большая Мартыновкаот \_\_\_\_\_\_\_ 2014г № \_\_\_\_\_\_ Председатель методического совета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.П.Басюк |  | СОГЛАСОВАНО:Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.П.Басюк\_\_\_\_\_\_\_\_\_ августа 2014 года |

**Контрольно-измерительные материалы**

В итоговом тестовом контроле применяют тестовые задания нескольких видов:

На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:

на установление соответствия;

на тестовое заполнение;

на установление правильной последовательности действий.

**Тесты по кулинарии 5 класс.**

**Цель:** контроль усвоения обучающимися 5 класса содержания учебной программы по технологии, раздел «Кулинария».

Дата проведения:***14 ноября 2014 года.***

Время проведения - 40 минут.

**Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).**

***1.Обведите цифру правильного ответа.***

Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.

2. Утолить голод или поправиться.

3.Так считают взрослые.

Ответ: 1.

***2. Обведите цифру правильных ответов.***

 Доброкачественное яйцо можно определить:

1. По вкусу.

2. Методом просвечивания.

3. Путём опускания в горячую воду.

4. Путём опускания в холодную воду.

Ответ: 2, 4.

***3. Обведите цифру правильного ответа.***

Яичница-глазунья – это

1. Фаршированное яйцо.

2. Яйцо, варённое вкрутую.

3. Жареное яйцо с целым желтком.

Ответ: 3.

***4. Обведите цифру правильных ответов.***

Завтрак может состоять из блюд:

1. Борщ.

2. Омлет.

3. Бутерброды.

4.Какао.

5. Шашлык.

6. Чай.

Ответ: 2,3, 4, 6.

***5. Обведите цифру правильного ответа.***

Для нарезки хлеба необходим инвентарь:

1.Противень.

2. Формочки.

3. Нож, разделочная доска.

4. Тарелка.

Ответ: 3.

***6. Обведите цифру правильного ответа.***

В оформлении бутербродов лишнее:

1. Хлеб.

2. Масло.

3. Молоко.

Ответ: 3.

***7 . Обведите цифру правильного ответа.***

Кбутербродам не относиться:

1. Канапе.

2. Сандвичи.

3. Пирожное.

Ответ: 3.

***8. Вставьте пропущенные слова.***

1. Овощи, предназначенные для приготовления отварных блюд, опускают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и варят при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Свеклу и морковь варят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. При варке овощей уровень воды должен быть выше уровня овощей не более чем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Чтобы уменьшить потери витамина С, овощи варят при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. Картофель и морковь можно варить не только в воде, но и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. Овощные отвары рекомендуется использовать для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7.Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Ответ:

1. Горячую воду, при медленном кипении.

2. Без соли.

3. 1-1,5 см.

4. Закрытой крышке.

5. На пару.

6. Супов и соусов.

7. Свекла.

***9. Обведите букву правильного ответа:***

Почему при приготовлении салатов нельзя соединять тёплые и холодные продукты?

|  |  |
| --- | --- |
| А | Продукты могут слипаться |
| Б | Продукты могут окраситься |
| В | Салаты быстро испортятся |

Ответ: В.

***10. Определите последовательность сервировки стола к завтраку.***

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Стол покрывают скатертью |
| 4 | Размещают салфетки, приборы для специй, чашки. |
| 3 | Раскладывают приборы. |
| 2 | Устанавливают тарелки. |

**Спецификация**

**контрольной проверочной работы по технологиипо разделу *«Технология изготовления фартука»***

**5 класс**

1. **Назначение проверочной работы:**

Данный тест предназначен для обучающихся 5 класса по технологии: (Учебник под редакцией Кожиной О.А.).

**Цель работы:** оценить уровень подготовки обучающихся по разделу «Технология изготовления изделий из текстильных материалов».

Дата проведения: ***13 марта 2015 года.***

1. **Характеристика структуры и содержания работы**

Контрольная работа состоит из трех частей:

* Часть I (А) содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного верного ответа из четырех.
* Часть 2 (В) включает пять заданий (повышенного уровня):

- с выбором трех верных ответов из шести – 2 задания;

- на последовательность – 2 задание

- на соответствие – 1 задание.

* Часть 3 (С) включает 2 задания (высокого уровня):

 - с кратким свободным ответом – 2 задания;

Вопросы 1 (А) части оцениваются 1 баллом.

Вопросы 2 (В) части оцениваются от 0 до 2 баллов: за верное выполнение задания выставляется 2 балла; если в ответе содержится одна ошибка, выставляется 1 балл; за неверный ответ, содержащий 2-е и более ошибок, выставляется 0 баллов.

Вопросы 3 (С) части оцениваются:

- задание 13,14 – 3 балла;

 в задании 13 должно быть перечислено не менее 6 (всего) инструментов и принадлежностей;

 в задании 14 должно быть перечислено не менее 3 правил безопасной работы на швейной машине;

**3. Критерии оценивания результатов выполнения работы.**

Максимальная сумма баллов за работу – 24 балла.

1 (А) часть – 8 баллов; 2 (В) часть – 10 баллов; 3 (С) часть – 6 баллов.

Оценки: «5» ставится, если обучающийся набрал 24 – 23 баллов;

 «4» ставится, если обучающийся набрал 22 – 17 баллов;

 «3» ставится, если обучающийся набрал 16 – 8 баллов;

 «2» ставится, если обучающийся набрал 7 и менее баллов

**Контрольная работа по разделу *«Технология изготовления фартука».***

5 класс

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.**

1. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

а) прядением; в) отделкой;

б) ткачеством; г) окрашиванием;

2. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

 а) окрашенная; в) однотонная;

 б) отбеленная; г) цветная;

3. В машинной игле ушко находится:

 а) в середине иглы;

 б) рядом с острием;

 в) там же, где у иглы для ручного шитья;

 г) в середине колбы;

4. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

 а) Ди; (Днч)

 б) Ст;

 в) Сб

 г) Сш

5. Для обработки боковых и нижнего срезов нижней части фартука используют машинные швы:

 а) стачной;

 б) настрочной;

 в) накладной;

 г) вподгибку с закрытым срезом;

6. Мерки снимают с … стороны фигуры.

 а) правой;

 б) левой;

7. Раскрой – это:

а) вырезание бумажных деталей швейного изделия, полученных в соответствии с чертежом;

 б) процесс получения тканевых деталей путем их вырезания из куска ткани;

 в) процесс получения тканевых деталей путем их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями выкройки и с учетом припусков на швы.

8. Настрочить – это:

 а) соединить части деталей или мелкие детали с основной деталью;

 б) закрепить машинной строчкой припуски на шов или подогнутые края детали;

 в) соединить две детали, одна из которых наложена на другую.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

 а) длины стежка;

 б) ширины стежка;

 в) ширины зигзага;

 г) натяжения верхней нити;

10. При раскрое изделия необходимо учитывать:

а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) величину припусков на швы;

г) количество выкраиваемых деталей;

д) направление нитей утка;

е) ширину ткани;

**Установите соответствие**

11. Установите соответствие между видом шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого.

***Условное обозначение Вид машинного шва***

1.  А) Накладной шов
2.  Б) Шов вразутюжку
3.  В) Шов вподгибку с закрытым срезом
4.  Г) Шов взаутюжку

**Установите последовательность**

12. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при раскрое швейного изделия:

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Сколоть ткань булавками |
|  | Б. Разметить припуски на обработку |
|  | В. Определить лицевую сторону ткани |
|  | Г. Обвести детали по контуру |
|  | Д. Вырезать детали изделия по контуру |
|  | Е. Определить долевую нить |
|  | Ж. Приколоть крупные и мелкие детали |
|  | И. Разложить крупные и мелкие детали |

13. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука.

|  |  |
| --- | --- |
|  | А. Обработать бретели, нагрудник, накладные карманы, срезы фартука |
|  | Б. Сметать нагрудник и нижнюю часть фартука |
|  | В. Подготовить ткань к раскрою |
|  | Г. Стачать детали фартука |
|  | Д. Выполнить влажно-тепловую обработку |
|  | Е. Разложить выкройку фартука на ткани |
|  | Ж. Раскроить ткань |

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. Перечислите, какие инструменты и приспособления применяются при выполнении ручных работ?

15. Назови правила безопасного труда, которые необходимо соблюдать при выполнении машинных работ.

**Ответы к контрольной работе по теме«Технология изготовления фартука»**

1 часть

* 1. А
	2. В
	3. Б
	4. А
	5. Г
	6. А
	7. В
	8. В

2 часть

9. А, В, Г

10. А, Б, В, Е

11. 1 – Б; 2 – Г; 3 – А; 4 – В;

12. 1 – Е; 2 – В; 3 – А; 4 – И; 5 – Ж; 6 – Г; 7 – Б; 8 – Д;

13. 1 – В; 2 – Е; 3 – Ж; 4 – А; 5 – В; 6 – Г; 7 – Д;

3 часть.

14. Ручные иглы, ножницы, наперсток, сантиметровая лента.

 Манекен, распарыватель, булавки, портновские мелки, линейка.

15. Проверить исправность машины;

 Нельзя начинать шить, если в изделии остались иглы и булавки;

 Нельзя заправлять шпульный колпачок, верхнюю нить при работающей машине;

 Класть ножницы и другие инструменты возле вращающихся частей машины;

 Разговаривать, передавать инструменты при работающей машине.