

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №11 с.Волочаевка»

«Согласовано»
Заместитель директора по УВР
 Н.А.Тимкова
подпись ФИО
«10» 08 2021 г.

«Утверждено»
Директор
 Т.Я.Сидор
подпись ФИО
Приказ № 189/1
от «11» августа 2021 г.

Рабочая программа По предмету «Технология».

Класс-5

Уровень общего образования: Базовый

Общее количество часов -70

Сроки реализации: 2021-2022 учебный год.

Учитель: Долгова Светлана Викторовна.

С. Волочаевка 2021г

Технология (девочки) 5 класс 2021-2022 учебный год

Пояснительная записка.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» в 5 классе составлена на основе Примерной рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и ориентирована на учебник Технология. 5 класс авторов Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др.

Авторская программа Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. курса «Технология» в 5 классе рассчитана на 68 часов и 2 резервных часа. В связи с тем, что календарным учебным графиком определено 35 учебных недель, то дополнительные 2 резервных часа отводятся на повторение и обобщение знаний учащихся по данному курсу.

Учебник «Технология 5 класс» Просвещение 2019 г. авт.Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю.

Используемый учебно - методический комплект (УМК):

Печатные пособия:

1. Технология 5 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2019. — 192 с.
2. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М.Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020. — 58 с.

Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В соответствии с требованиями к результатам освоения федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования рабочая программа направлена на достижение учащимися 5 классов личностных, метапредметных и предметных результатов по технологии.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В коммуникативной сфере:

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

Содержание учебного предмета, виды деятельности

Раздел 1. Основы производства

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;

- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

Раздел 2. Общая технология

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Раздел 3. Техника

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;

- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.
- *исследовать продукты питания лабораторным способом;*
- *оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;*
- *осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики,

энергетику региона проживания.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;

заданными свойствами;

- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

технологий.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;

- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.
- .

Раздел 9. Технологии животноводства

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Раздел 10. Социально-экономические технологии

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской 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;
 - составлять технологическую карту изготовления изделия;
 - выбирать средства реализации замысла;
 - осуществлять технологический процесс;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Тематическое планирование.

Разделы и темы программы	Количество часов	Контрольные работы.
	5 класс	
Основы производства	2	
1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1	
2. Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1	
Общая технология	2	
1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1	
2. Характеристика технологии и технологическая документация	1	
Техника	4	
1. Техника и её классификация	1	
2. Рабочие органы техники	1	
3. Конструирование и моделирование техники	2	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	
1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	3	1
2. Виды и особенности свойств текстильных материалов	4	
3. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	10	
4. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	11	1

Технологии обработки пищевых продуктов	8	
1. Основы рационального питания	1	
2. Бутерброды и горячие напитки	2	
3. Блюда из яиц	2	
4. Технологии обработки овощей и фруктов	1	1
5. Технология сервировки стола. Правила этикета	1	
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
1. Работа и энергия. Виды энергии	1	
2. Механическая энергия	1	
Технологии получения, обработки и использования информации	4	
1. Информация и её виды	4	
Технологии растениеводства	6	
1. Характеристика и классификация культурных растений	2	
2. Общая технология выращивания культурных растений	2	
3. Технологии использования дикорастущих растений	2	
Технологии животноводства	2	
1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2	
Социально-экономические технологии	4	
1. Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	4	
Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
1. Сущность творчества и проектной деятельности	2	
2. Этапы проектной деятельности	4	1
ИТОГО:70	66	4

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата	Дата	Тема урока
-------	------	------	------------

	по плану	по факту	
Основы производства 2 часа			
1			Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)
2			Производство и труд как его основа. Современные средства труда. П.р. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
Общая технология 2 часа			
3			Сущность технологии в производстве. Виды технологий
4			Характеристика технологии и технологическая документация П.р. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе
Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа			
5			Сущность творчества и проектной деятельности
6			П.р. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
7			Этапы проектной деятельности
8			П.р. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.
Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов			
9 10			Основы рационального питания Бутерброды и горячие напитки П.р. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью
11 12			П.р. Приготовление и оформление бутербродов. Блюда из яиц
13 14			П.р. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Технологии обработки овощей и фруктов
15 16			Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов Технология сервировки стола. Правила этикета
Техника 4 часа			
17			Техника и её классификация П.р. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.
18			Рабочие органы техники П.р. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники
19 20			Конструирование и моделирование техники П.р. Изготовление моделей рабочих органов техники
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 30 часов			
21			Виды конструкционных материалов.

22			
23			Механические свойства конструкционных материалов
24			П.р.Определение назначения материала в зависимости от его свойств
25			Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон
26			П.р. Определение сминаемости материалов
27			Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.
28			П.р. Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы ручными инструментами.
29			Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.
30			
31			Чертёж, эскиз и технический рисунок.
32			П.р.Чтение графического изображения изделия.
33			Правила безопасной работы ручными инструментами.
34			
35			Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.
36			
37			Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.
38			П.р. изготовление из фольги.
39			Классификация текстильных волокон.
			П.р. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения.
40			Ткацкие переплетения.
			П.р. Определение направления долевой нити в ткани. Ручное ткачество
41			Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.
42			П.р. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
43			Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины
44			П.р. Упражнение на швейной машине.
45			Основные операции при машинной обработке изделия
46			П.р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану
47			Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.
48			П.р Проведение влажно-тепловых работ.
49			Подготовка ткани и ниток к вышивке.
50			П.р.Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.
Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа			
51			Работа и энергия. Виды энергии
52			Механическая энергия

53			П.р. Изготовление игрушки . Промежуточная итоговая аттестация.
Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа			
54			Информация и ее виды.
55			П.р. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.
56			Способы отображения информации
57			П.р. Чтение и запись информации различными средствами отображения Информации
Технологии растениеводства 6 часов			
58			Общая характеристика и классификация культурных растений.
59			П.р. Определение основных групп культурных растений.
60			Общая технология выращивания культурных растений
61			П.р. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений.
62			Технологии использования дикорастущих растений
63			П.р. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком.
Технологии животноводства 2 часа			
64			Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.
65			П.р. Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.
Социально-экономические технологии 4 часа			
66			Сущность и особенности социальных технологий.
67			П.р. Тесты по оценке свойств личности.
68			Виды социальных технологий. П.р.
69			Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.
70			Тестирование.

Промежуточная итоговая аттестация

обучающихся **5** класса (девочки)

по **технологии** за 2021-2022 учебный год

форма проведения: **тестирование**

На выполнение проверочной работы отводится 40 минут. Каждый ученик получает бланк с текстом проверочной работы, в котором отмечает и записывает свои ответы на задания.

- **Назначение проверочной работы:**

Данный тест предназначен для учащихся 5 класса по ТЕХНОЛОГИИ:

Цель работы: оценить уровень подготовки учащихся 5 класса за год по предмету ТЕХНОЛОГИЯ

1. **1 вариант.**

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы
- б) льна
- в) шерсти
- г) хлопка
- д) шелка

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

- а) прядением
- б) ткачеством
- в) отделкой

3. Ткань, окрашенная в один цвет называется :

- а) окрашенная

- б)однотонная
- в) гладкокрашенная
- г) отбеленная

д) цветная

4. В машинной игле ушко находится:
 - а) в середине иглы
 - б) рядом с острием
 - в) там же, где у швейной иглы
5. При снятии мерок какие величины не делят пополам:
 - а) Ди
 - б) Пот
 - в) Поб
 - г) Дгт
6. Какие виды приводов бывают на швейных машинах:
 - а) электронный
 - б) ручной
 - в) ножной
 - г) электрический
7. Как обозначается мерка полуобхвата талии:
 - а) Ди
 - б) Дн
 - в) Пот
 - г) Поб
8. Какую воду используют для определения свежести яиц в домашних условиях:
 - а) кислую
 - б) сладкую
 - в) соленую
9. Какое блюдо не требует тепловой обработки:
 - а) омлет

- б) бутерброд
 - в) овощное рагу
10. Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд:
- а) прическу
 - б) технику безопасности
 - в) санитарно-гигиенические требования
11. Как называется раздел , изучающий способы приготовления пищи :
- а) филателия
 - б) кулинария
 - в) моделирование
12. Что не допустимо при работе с портновскими булавками:
- а) вкалывать в одежду;
 - б) оставлять в изделии для прошивания на швейной машине
 - в) вкалывать в игольницу
13. При работе на швейной машине стул должен стоять напротив:
- а) стола;
 - б) иглы;
 - в) махового колеса.
14. При сервировке стол украшают:
- а) невысокими букетами в низких вазах
 - б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах
 - в) цветами резким запахом
15. При сервировке стола к обеду ложку кладут:
- а) перед тарелкой;
 - б) в тарелку;
 - в) слева от тарелки;
 - г) справа от тарелк.

**Ключи от экзаменационных тестов по технологии
для учащихся 5-х классов**

1. а, б

2. а
3. а
4. б, в
5. б, в
6. а, б, в, г
7. а, б, г
8. в
9. в, г
10. б
11. г
12. а, б
13. б
14. а
15. г

1. К видам планировки кухни не относится:

- а) линейная
- б) параллельная
- в) П-образная
- г) квадратная

2. Внутренний вид и оформление помещения в определенном художественном стиле.

- а) план
- б) дизайн
- в) интерьер
- г) планировка

3. В каком стиле оформлена кухня, в которой преобладают яркие фасады, металлические и стеклянные поверхности.

- а) деревенский
- б) классический

- в) модерн
- г) минимализм

4. К бытовым электроприборам для приготовления пищи не относится:

- а) микроволновая печь
- б) аэрогриль
- в) мультиварка
- г) перфоратор

5. Кулинария – это...

- а) наука о рациональном питании
- б) искусство приготовления пищи
- в) наука о сервировке стола
- г) продукты питания

6. Сервировка стола – это....

- а) оформление стола скатертью
- б) украшение стола
- в) подготовка и оформление стола к приему пищи

7. К видам тепловой обработки овощей не относится:

- а) варка
- б) припускание
- в) жарение
- г) промывание

8. К столовым приборам не относится:

- а) ложка
- б) дуршлаг
- в) вилка
- г) нож

9. Отгадайте, о каком овоще идет речь:

Золотая голова велика, тяжела. Золотая голова отдохнуть прилегла. Голова велика, только шея тонка.

- а) репа
- б) арбуз

- в) тыква
- г) картошка

10. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет
- б) да

11. Однолетнее растение, дающее волокно в виде ваты:

- а) лен
- б) одуванчик
- в) крапива
- г) хлопчатник

12. Волокна растительного происхождения относятся к волокнам:

- а) синтетическим
- б) искусственным
- в) натуральным

13. Процесс получения пряжи и нитей называется

- а) прядением
- б) ткачеством
- в) отделкой
- г) отбеливанием

14. К инструментам для ручных работ относят:

- а) крючок
- б) напёрсток
- в) ножницы
- г) манекен

15. Расшифруй СЛОВА-ПЕРЕВЕРТЫШИ:

- а) ЫЦЬЛЯП _____
- б) АКЪЛАК _____

Ответы на контрольные задания.

1. г
2. в
3. в
4. г
5. б
6. в
7. г
8. б
9. в
10. б
11. г
12. в
13. а
14. б
15. Пяльцы, калька.