

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРАВОСЛАВНАЯ ШКОЛА ВО ИМЯ АЛЕКСАНДРА НЕВСКОГО»

Программа рассмотрена на  
заседании МО  
православных учителей  
Протокол № 01  
от «17» августа  
2016г.

Согласовано  
Зам. директора по УВР  
СВ  
от «17» августа 2016г.

Утверждено  
Директор школы  
Павлова Г.А.  
от «17» августа 2016г.



Рабочая программа учебного предмета  
**«Технология»**  
для **5** класса  
на 2016-2017 учебный год

Составитель: Базаров Е.А.,  
учитель технологии

## Содержание

1. Пояснительная записка.
  2. Учебно-тематический план.
  3. Основное содержание тем.
  4. Поурочное календарное планирование с перечнем контрольных, лабораторных, практических работ и экскурсий.
  5. Требования к уровню подготовки учеников.
  6. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки.
  7. Учебно-методический комплект, ЭОР, материально-техническая база.
  8. Литература для учителя и для учащихся, электронные издания, Интернет ресурсы.
- Приложение 1
1. Темы творческих проектов.
  2. Примерный образец контрольных работ.

## 1. Пояснительная записка

Программа по технологии разработана на основе современных требований, предъявляемых к образованию, на базе Федерального Государственного основного стандарта основного общего образования с учетом региональных компонентов.

Программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по технологии с учетом авторской программы:

Технология: программа: 5-8 классы / Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко. – М.: Вентана-Граф, 2012;

а так же:

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Рабочая программа для 6 класса в соответствии с учебным планом ЧОУ «Православная школа» на 2016-2017 учебный год рассчитана на 68 часов по 2 часа в неделю.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным приказом по школе № 47 от 29.08.2016 в списке учебников, используемых в 2016-2017 учебном году:

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192 с.: ил.

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Технология: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Изучение предметной области «Технология» обеспечивает:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Цель:** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

### **Задачи:**

#### 1. Познакомить учащихся:

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

#### 2. Научить школьников выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделие;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

#### 3. Научить школьников использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Программа предусматривает проведение учебных занятий в различной **форме**:

- теоретический урок;
- практический урок;
- контрольно-проверочный урок;
- комбинированный урок;
- выполнение проекта.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, образцы изделий, картины, презентации, плакаты, фотоматериалы, инструменты и приспособления для ручных операций, оборудование для влажно-тепловой обработки, ЭОР, учебные фильмы.

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

**Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

**Предметные результаты:**

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов			Форма проведения	Образовательный продукт
		все го	теория	практика		
1	Введение	2	1,5	0,5	Комбинированный урок	
2	Оформление интерьера	6	3	3	Комбинированный урок	Конспект, план кухни, проект «оформление интерьера»
3	Создание изделий из текстильных материалов	30	10	20	Теоретический урок, комбинированный урок	Конспект, чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину, выкройка, образцы ручных работ, образцы выполнения машинных строчек, образцы машинных швов, проектное изделие
4	Художественные ремесла	15	5	10	Теоретический урок, комбинированный урок	Конспект, эскиз орнамента для салфетки, эскиз узора для лоскутного шитья, проектное изделие, портфолио, презентация, доклад
5	Кулинария	5	7	8	Теоретический урок, комбинированный урок	Конспект, карта режима питания и дневного рациона, бутерброды, горячий напиток, каша, салат, блюдо из яиц, меню завтрака
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	25,5	42,5		

### **3. Основное содержание тем**

#### **1. Введение (2ч)**

**Содержание учебного материала:** Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 5 классе. Содержание предмета. Правила техники безопасности. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.

#### **2. Оформление интерьера (6ч)**

**Содержание учебного материала:** Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Пути экономии электрической энергии. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

#### **3. Создание изделий из текстильных материалов (28ч)**

**Содержание учебного материала:** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного производства и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Ручные стежки и строчки. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. правила подготовки швейной машины к работе. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия. Основные операции влажно-тепловой обработки. Технология выполнения машинных швов, их условные

графические изображения. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка и льна. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутах ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

#### **4.Художественные ремесла (15ч)**

**Содержание учебного материала:** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по тканям. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Оформление портфолио.

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиций с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **5. Кулинария (13ч)**

**Содержание учебного материала:** Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. 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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. 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 и кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Сервировка стола к завтраку.

## 5. Требования к уровню подготовки учеников

Результатами освоения учащимися курса «Технология» являются:

- 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а так же соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 6. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки

- устный или письменный опрос;
- самостоятельная работа;
- практическая работа;
- лабораторная работа;
- тестовые задания.

Виды контроля	Формы контроля
1. Текущий контроль	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устный опрос</li> <li>2. Работа с карточками</li> <li>3. Письменная проверка</li> <li>4. Тестовые задания</li> </ol>
2. Итоговый контроль	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практическая лабораторная работа</li> <li>2. Контрольная работа</li> <li>3. Тестовые задания</li> </ol>

Баллы	Основные показатели
1 балл «слабо»	Присутствовал на занятии, слушал, смотрел, записывал под диктовку учителя и товарищей, переписывал с доски и т.п. Отличает какой-либо процесс, объект и т.п. от их аналогов только тогда, когда ему их предъявляют в готовом виде. «Скачал» работу в интернете.
2 балла «неудовлетворительно»	Запомнил большую часть текста, правил, определенных, формулировок и т.п., но объяснить ничего не может (механическое запоминание) Демонстрирует полное воспроизведение изученных правил, формулировок и т.п., однако затрудняется что-либо объяснить.
3 балла «удовлетворительно»	Объясняет отдельные положения усвоенной теории, иногда выполняет такие мыслительные операции, как анализ и синтез. Отвечает на большинство вопросов по содержанию теории, демонстрируя осознанность усвоенных теоретических знаний.
4 балла «хорошо»	Четко и логично излагает теоретический материал, свободно владеет понятиями и терминологией, способен к обобщению изложенной теории, хорошо видит связь теории с практикой, умеет применить ее в простейших случаях. Демонстрирует полное понимание сути изученной теории и применяет ее на практике легко, и не особенно задумываясь. Выполняет почти все практические задания, иногда допуская незначительные ошибки, которые сам исправляет.
5 баллов «отлично»	Легко выполняет практические задания на уровне переноса, свободно оперируя усвоенной теорией в практической деятельности. Оригинально не стандартно применяет полученные знания на практике, формируя самостоятельно новые умения на базе полученных ранее знаний и сформированных умений и навыков.

## 7. Учебно-методический комплект, ЭОР, материально-техническая база

1. **Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек):** 5 класс. – М.: ВАКО, 2010. – 208 с. – (В помощь школьному учителю).
2. **Технология. Технологии ведения дома: 5 класс:** учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192 с.: ил.
3. **Технология. 5-11 классы (вариант для девочек):** развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселева и др. – Волгоград: Учитель, 2009. 111 с.
4. **Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд / С.Э. Маркуцкая** – 2-е изд., стереотип. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. - 94, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)
5. **Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая** – 2-е изд., перераб. И испр. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. - 126, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)

## 8. Литература для учителя и для учащихся, электронные издания, интернет ресурсы

1. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 5 класс. – М.: ВАКО, 2010. – 208с. – (В помощь школьному учителю).

2. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192 с.: ил.

3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192 с.: ил.

4. Сайт для тех, кто любит вышивать: <http://www.rukodelie.ru>

5. Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек: <http://remesla.ru>

6. Учебники по ДПИ: <http://remesla.ru/>

## **1. Темы творческих проектов**

- Изготовление фартука.
- Сервировка стола к завтраку.
- Украшение интерьера кухни.
- Набор салфеток для сервировки стола.
- Изготовление прихватки.
- Грелка на кастрюлю.
- Подставка под горячее.
- Вышивка ручными швами.
- Выполнение панно.
- Планирование кухни-столовой.
- Приготовление воскресного завтрака для всей семьи.
- Столовое белье.
- Фартук для работы на кухне.
- Наряд для завтрака.
- Лоскутное изделие для кухни-столовой.
- Лоскутная мозаика.

## 2. Примерный образец контрольных работ

### Контрольная работа №1 по теме «Материаловедение. Изготовление фартука»

1. Очень тонкие, гибкие, прочные нити, длина которых в несколько раз превышает их поперечные размеры, это – ....
2. К текстильным волокнам натурального происхождения относятся:
  - А. растительные;
  - В. минеральные;
  - Б. животные;
  - Г. синтетические.
3. Какие свойства имеют нити основы (долевые) в ткани?
  - А. очень прочные;
  - Д. при растяжении не меняют своей длины;
  - Б. пушистые;
  - Е. издает глухой звук при резком растяжении.
  - В. нить прямая;
  - Г. нить извитая;
4. Соотнесите:

А. К инструментам для выполнения ручных работ относятся:	Б. К приспособлениям для выполнения ручных работ относятся:
1) ручные иглы;	
2) манекен;	
3) лекала;	
4) наперсток;	
5) колышек;	
6) ножницы;	
7) сантиметровая лента;	
8) булавки.	
5. Временное соединение двух или нескольких деталей по намеченным линиям или копировальным строчкам прямыми стежками, называется:
  - А. наметывание;
  - В. сметывание;
  - Б. заметывание;
  - Г. приметывание.
6. Перечислите виды приводов бытовой швейной машины:
  - 1).....;
  - 2).....;
  - 3).....
7. К специальному оборудованию для ВТО относят:
  - А. утюг;
  - Г. отпариватель;
  - Б. утюжильная доска;
  - Д. пульверизатор;
  - В. марля;
  - Е. паровоздушный манекен.
8. Разутюжить, значит:

А. уменьшить толщину шва или края детали;	В. разложить припуски шва или складки в разные стороны и закрепить их в таком положении;
Б. отогнуть припуски на шов, складки в одну сторону и закрепить их в таком положении;	Г. удалить замины на готовом изделии, выполнить окончательную ВТО.
9. Мерка  $C_T$  измеряется:
  - А. горизонтально вокруг бедер, сзади по наиболее выступающим точкам ягодиц, спереди с учетом выступа живота;
  - Б. горизонтально вокруг талии;
  - В. спереди от линии талии через выступающую точку живота до желаемой длины.
10. Рассчитайте длину пояса, если  $C_T=30$  см.  
Длина пояса = ....

## Контрольная работа № 2 по теме «Кулинария»

1. Нарисуйте символ обозначающий «Отбеливать нельзя».
2. Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения и возобновления клеток и тканей тела, восполнения энергетических затрат, поддержания жизни, здоровья и работоспособности, это —  
.....
3. Сколько раз в день рекомендуется питаться здоровому человеку?  
.....
4. В каких продуктах питания содержатся витамины группы В?  
.....  
.....
5. Перечислите овощи, относящиеся к корнеплодам.  
.....  
.....
6. Перечислите способы нарезки овощей.  
.....
7. Какие виды тепловой обработки вы знаете?  
.....  
.....
8. Опишите способ определения доброкачественности яиц «просвечивание».  
.....  
.....  
.....
9. Какими бывают бутерброды по способу приготовления?  
.....
10. Подготовка и оформление стола для приема пищи — это.....  
.....
11. Что такое этикет?  
.....  
.....