***Пояснительная записка.***

Билеты для проведения экзамена по обслуживающему труду были разработаны для контроля уровня базовых знаний и умений учащихся 5 классов по всем основным разделам вышеуказанного предмета в соответствии с авторской программой Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д., опубликованной в сборнике программ изданной издательским центром «Вентана – Граф», 2010 г.-176 с.,

учебником «Технология, 5 класс» для учащихся общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д.Симоненко, авторы: Н.В.Синица, О.В.Табурчак, О.А.Кожина, В.Д.Симоненко – 2 –е изд., перераб, - М.: Вентана-Граф, 2007. – 176 с.: ил.

**Цель** данного контроля знаний и умений учащихся дает возможность учителю проверить уровень подготовки учащихся.

**Задача:**

- проверить уровень усвоения материала по разделам: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Проектирование и изготовление изделий», «Кулинария», «Технология ведения дома», «Строительные и ремонтно-отделочные работы»;

-оценку поставить за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Проверка умений учащихся проводится в виде билетов.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ   ПО ТЕХНОЛОГИИ**

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенностишкольников, содержание и характер труда.

**Нормы оценок теоретических знаний**

При устном ответе обучающийся должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

**«5» ставится, если обучающийся**:

-  полностью усвоил учебный материал;

-  умеет изложить его своими словами;

-  самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

-  правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«4»** **ставится, если обучающийся**:

-  в основном усвоил учебный материал;

-  допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

-  подтверждает ответ конкретными примерами;

-  правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«3» ставится, если обучающийся**:

-  не усвоил существенную часть учебного материала;

-  допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

-  затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

-  слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**«2» ставится, если обучающийся**:

-  почти не усвоил учебный материал;

-  не может изложить его своими словами;

-  не может подтвердить ответ конкретными примерами;

-  не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**«1» ставится, если обучающийся**:

-  полностью не усвоил учебный материал;

-  не может изложить знания своими словами;

-  не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

***Экзаменационный материал для экзамена по технологии (девочки) – 5 класс.***

**Билет №1.**

1. Назовите волокна растительного происхождения.
2. Назовите мерки для построения фартука.
3. Как определить свежесть яиц?

**Билет №2.**

1. Что называется пряжей?
2. Расшифруйте записи: Ст, Сб, Ди
3. Какие вы знаете холодные блюда из овощей?

**Билет №3.**

1. По картинке определите название частей швейной машины.
2. Из чего делают ткань?
3. Дайте определение салата.

**Билет №4.**

1. По карточке определите название деталей ручного привода.
2. Впишите недостающее слово в определении:

«Мерки снимают… … …стороны фигуры»

1. Как определить качество овощей? Расскажи об их хранении.

**Билет №5.**

1. Впишите недостающее слово в определении:

«Раскрой – это процесс получения … … деталей путём их вырезания из куска ткани в соответствии с деталями выкройки и с учётом припуска на швы»

1. Что значат термины «приутюжить» и «заутюжить»?
2. Чем можно заправлять салаты?

**Билет №6**

1. По каким признакам можно определить *нить основы?*
2. По карточке определите название деталей и порядок заправки верхней нити
3. Что называется витаминами?

**Билет №7**

1. Устройство иглы.
2. Что называется моделированием?
3. Основные виды тепловой обработки.

**Билет №8**

1. Назовите швейные инструменты и принадлежности.
2. Дайте определение декатирования.
3. Почему при чистке картофель темнеет?

**Билет №9**

1. Способы ремонта одежды.
2. Какие минеральные вещества содержит пища?
3. По карточке напишите детали шпульного колпачка.

**Билет №10**

1. Определение конструирования.
2. Виды отделки.
3. Какие виды бутербродов вы знаете?

**Билет №11**

1. Что называется **интерьером?**
2. Какие приводы у швейных машин бывают?
3. Чем можно удалить травяные пятна?

**Билет №12**

1. Что называется **швом?**
2. Чем можно удалить чернильные пятна?
3. Что можно приготовить из картофеля?

**Билет №13**

1. Какие ручные операции используют при изготовлении швейных изделий?
2. Как снимается мерка Ст?
3. Какие напитки относятся к горячим?

**Билет №14**

1. Какие машинные швы применяются при изготовлении фартука?
2. Расскажите о закусочных бутербродах (канапе).
3. Какие карманы бывают?

**Билет №15**

1. Каким требованиям должен отвечать фартук?
2. Что называется мерками?
3. Какие блюда можно приготовить из яиц?

**Билет №16**

1. Какие виды машинных швов вы знаете?
2. Что называется строчкой?
3. Что называется варкой?

**Билет №17**

1. Что называется моделью?
2. Как называется шов, которым обрабатывают верхний срез кармана?
3. Объясните термин *сервировка стола.*

**Билет №18**

1. Перечислите термины ВТО (влажно-тепловая обработка)
2. Какие ручные швы вы знаете?
3. Что называется питанием?

**Билет №19**

1. Что значит сметать?
2. Дайте определение силуэта?
3. Расскажите об открытом бутерброде?

**Билет №20**

1. Дайте определения следующего термина: **настрочить.**
2. Второе название копировальных стежков.
3. Как правильно распределить дневной рацион?

**Билет №21**

1. Как соединены верхняя и нижняя части фартука?
2. Что вы знаете о хлопке?
3. Что называется творческим проектом?

**Билет №22**

1. Что такое орнамент?
2. Что вы знаете о льне?
3. Расскажите о закрытых бутербродах.

**Билет №23**

1. На какие виды делится одежда? Охарактеризуйте их.
2. Какие правила безопасной работы нужно соблюдать?
3. Перечислите салаты, которые готовят из варёных овощей.

**Билет №24**

1. Что означает термин обмётывание?
2. Что называется полотняным переплетением?
3. Как можно сварить яйца?

**Билет №25**

1. Как убрать жировые пятна?
2. Что такое кулинария?
3. Чем являются углеводы?

***Ключи к билетам***

**Билет №1**

1. Лён, хлопок, джут, кенаф.
2. *Ст , Сб, Ди, Дн*
3. Если опустить яйца в воду и они опустятся на дно посуды, значит яйца свежие.

**Билет №2**

1. Пряжа – это нить, полученная при скручивании отдельных волокон.
2. Ст - полуобхват талии, Сб - полуобхват бёдер, Ди - длина изделия.
3. Салат, всё кислое, и сладкое, фрукты и ягоды, минеральная вода.

**Билет№3**

* Рукав,
* маховое колесо,
* ручной привод,
* стойка рукава,
* платформа,
* станина,
* фронтовая доска.
1. **Ткань**-это материал, который получают на ткацких станках путём переплетения нитей пряжи основы и утка между собой.
2. **Салат-**это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и так далее.

**Билет №4.**

* Поводок,
* корпус ручного привода,
* малое зубчатое колесо,
* гнездо ручного привода,
* большое зубчатое колесо
1. По правой стороне
2. Продукты должны быть свежими, иметь хороший внешний вид,

без вмятин, и дефектов.

**Билет №5**

1. Тканевые детали
2. Приутюжить –разложить припуски шва на две стороны и закрепить таким образом утюгом;

Заутюжить - припуски заложить на одну сторону и так закрепить, уменьшая толщину шва.

1. Для заправки салатов используют майонез, сметану, растительное масло, уксус, острые соусы.

**Билет №6**

* По кромке,
* По степени растяжения-нити основы меньше тянутся
* Нити основы прямые, а уточная извитая.
* По звуку- по основе звук звонкий, а по утку-глухой
* Катушечный стержень
* Нитенаправитель в верхней части фронтовой доски
* Регулятор натяжения верхней нити
* Нитепритягиватель
* Нитенаправитель в нижней части фронтовой доски
* Нитенаправитель у иглы
* Ушко иглы
1. Витамины – это особые вещества, отсутствие которых в пище вызывает заболевание человека.

**Билет №7**

1. Колба, остриё, ушко.
2. ***Моделирование-*** это процесс изменения чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью.
3. Варка, жаренье, тушение, пассирование, запекание, припускание, бланширование

**Билет№8**

1. Ручные иглы, напёрсток, сантиметровая лента, ножницы, булавки, портновский мел, колышек.
2. ***Декатирование*** - увлажнение ткани во избежание усадки готового изделия
3. Он содержит крахмал, поэтому при его очистке нужно положить в посуду с водой.

**Билет №9**

1. Отремонтировать можно штопкой, подкладной заплатой, накладной заплатой.
2. Белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины.
* Корпус шпульного колпачка,
* Гнездо
* Пластинчатая пружина
* Прижимной винт
* Прорезь на корпусе шпульного колпачка
* Палец
* Защёлка

**Билет №10**

1. **Конструирование** швейных изделий- это построение чертежей деталей одежды.
2. *Защипы, фестоны, волан, бейки, оборка, рюш, рулик, жабо, рельефные швы, вышивка, пуговицы, аппликация, бисер и т.д.*
3. Открытые бутерброды, закрытые бутерброды, закусочные бутерброды, бутерброды сандвич.

**Билет №11**

1. **Интерьер**- это внутренний мир дома, его устройство, убранство.
2. Швейные машины бывают с ручным, ножным, электрическим приводами.
3. Травяные пятна можно удалить мыльным раствором с небольшим количеством нашатырного спирта.

**Билет №12**

1. **Шов-**место соединения двух или нескольких деталей строчкой.
2. **Чернильные пятна** можно снять:
* Если они на белом материале, то лимонной кислотой (1 чайная ложка на стакан воды)
* Если они на чём-нибудь цветном, то смесью глицирина и денатуратурата: 5 частей денатурата и 2 части глицерина.
1. Фаршированный картофель, картофельные оладьи, картофельная запеканка, картофель- фри и т.д.

**Билет №13**

1. *Замётывание, намётывание, вымётывание, обмётывание срезов, пришивание, смётывание.*
2. Снимается на самом узком месте фигуры.
3. Чай, кофе, какао.

**Билет №14**

1. Накладной, запошивочный, стачной, вподгибку с закрытым срезом, расстрочной
2. Это маленькие бутерброды размером 3x3. Канапе можно приготовить из различных продуктов. Хлеб нарезают ножом тонкими ломтиками, их можно поджаривать. Маленькие канапе прокалывают вилочками –шпажками.
3. Прорезные, накладные

**Билет №15**

1. Гигиенические (мало загрязняется и хорошо отстирывается), эстетические (применяют различные отделки).
2. **Мерки -** основные размеры фигуры человека, полученные путём измерения
3. Омлет, яичница и т.д.

**Билет №16**

1. Соединительные, краевые, отделочные.
2. **Строчка-** это ряд повторяющихся стежков.
3. **Варка**-это нагревание продуктов в воде, бульоне, молоке, на пару.

**Билет №17**

1. **Модель-** это образец изделия, создаваемый художниками, модельерами, конструкторами.
2. **Шов вподгибку с закрытым срезом.**
3. **Сервировка стола-** это подготовка и оформление стола для приёма пищи.

**Билет №18**

1. **Отутюжить, разутюжить, заутюжить, приутюжить, декатировать.**
2. **Шов «вперёд иголку», шов шнурок, стебельчатый шов.**
3. **Питание-** процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

**Билет №19**

1. Соединить 2 равные по размеру детали ручными стежками.
2. **Силуэт-**это внешнее очертание любого предмета.
3. **Открытый бутерброд-**м. б. простыми, если используют один вид продуктов, и сложными. Когда используют несколько видов продуктов.

**Билет №20**

1. **Настрочить-** соединить две детали ,одна из которых наложена одна на другую.
2. **Силки**
3. Первый завтрак-25%, второй завтрак-15 %, обед-45 %, ужин-15 % (за два часа до сна)

**Билет №21**

1. Нагрудник соединён с нижней частью при помощи пояса с завязывающимися концами.
2. **Хлопком** называют волокна, покрывающие поверхность семян однолетнего растения хлопчатника, который произрастает в тёплых южных странах.
3. **Творческий проект-**это самостоятельная творческая работа учащихся

**Билет №22**

1. **Орнаментом** называется узор, построенный на чередовании в определённом порядке
2. **Лён-** однолетнее растение, которое даёт волокно, содержащееся в стебле растения, достигающее длины 1 метра.
3. **Закрытые бутерброды** приготовляют с двумя ломтиками хлеба, между которыми укладывают продукт. Такие бутерброды готовят только с твёрдыми видами продуктами.

**Билет №23**

1. Одежду по назначению делят: на бытовую, производственную, спортивную, форменную.
* Волосы спрятать под косынку
* Не класть ножницы
* Перед работой проверять, не осталось ли в изделии булавок или игл.
1. Винегрет, оливье и т.д.

**Билет №24**

1. Обмётывание-это обработка срезов обмёточной строчкой.
2. **Полотняное переплетение** - называется такое переплетение, которое образуется переплетением основных и уточных нитей через одну.
3. **Всмятку, вкрутую, в мешочек.**

**Билет № 25**

1. **Жировые пятна** выводят бензином или скипидаром.
2. **Кулинария\_-** это искусство приготовления пищи**.**
3. **Углеводы –**это главный источник энергии для организма.

 **Расписание**

 **консультаций в 5 «А» классе за 2012-2013 учебный год**

**по МБОУ «СОШ №19 с углублённым изучением отдельных предметов»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Время  | Класс | Предмет | Кабинет | Учитель |
| 16.05.2013 | 14.30 | 5 «А» | технология  | №113 | Климова Е.Н. |
| 25.05.2013 | 13.00 | 5 «А» | технология | №113 | Климова Е.Н. |