

Принято на педагогическом совете

Протокол № 1

30.08.2023 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:  Э.М. Бахтизина

Пр.№161 от 31.08.2023 год



МОУ СОШ с. Чувашская Решетка МО «Барышский район»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета: **ТЕХНОЛОГИЯ**

Класс: 7

Уровень общего образования: **основная школа**

Учитель: **Убина И.А.**

Срок реализации программы, учебный год: 1 год, **2023-2024 учебный год**

Количество часов по учебному плану: **всего 70 часов (2 часа в неделю)**

Планирование составлено на основе: **Технология . Программа 5-9: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Вентана-граф,**

Учебник: **Технология 7, Под редакцией Симоненко В.Д.**

Рабочую программу составила:  И.А.Убина

СОГЛАСОВАНО.

Зам.директора по УВР:  Е.В.Кандеркина

Рассмотрено на заседании ШМО учителей
математического цикла

Протокол № 1 от 30.08.2023 года

Руководитель ШМО:  Е.П.Мурзакова

Пояснительная записка

Учебная программа разработана на основе:

- Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» декабря 2010 г. № 1897);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. N 1644 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования";
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1577 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. №189, зарегистрированных в Минюсте РФ 3.03.2011 №19993 (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10);
- Приказа Минобрнауки России от 31.03.2014 N 253 "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования";
- Приказа Минобрнауки России от 08.06.2015 N576 "Об внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 31.03.2014 N 253 ";
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования;

• Письма управления образования МО «Барышский район» «Об организации образовательного процесса в 2018-2019 учебном году» №283 от 10.08.2018;

- Устава МОУ СОШ с.Чувашская Решётка МО «Барышский район»;
- Основной образовательной программы основного общего образования МОУ СОШ с.Чувашская Решётка МО «Барышский район».

Рабочая программа по технологии составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, учебного плана, примерной программы основного общего образования по технологии с учетом авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология: Программа. 5-8 классы. –М.: Вентана-Граф, 2012.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2014. -160с.

Выбор данной программы и учебно-методического комплекса обусловлен тем, что методическая система, реализованная в программе и УМК, позволяет использовать педагогические технологии, развивающие систему универсальных учебных действий, создает механизмы реализации требований ФГОС и воспитания личности.

Программа рассчитана на 70 часов в год (2 часа в неделю).

Программой предусмотрено проведение:

1. –контрольных работ –2;
2. –практических работ –23;

Виды контроля: входной, текущий, тематический, итоговый.

Формы и средства контроля: тест, самостоятельная работа, творческие работы, устный опрос, творческие проекты.

Текущий контроль осуществляется с помощью практических работ.

Тематический контроль осуществляется по завершению крупного блока в форме тестирования. При выставлении оценок контрольной работы следует придерживаться следующей шкалы: 90-100% - «5», 70-84% - «4», 50-69% - «3», менее 50% - «2».

Итоговый контроль осуществляется за полугодие и за год в виде контрольных работ.

Рабочая программа имеет целью **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда; **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатами их труда; **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Способствует решению следующих задач обучения:

- ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;

В рабочей программе также заложены возможности предусмотренного стандартом формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Принципы отбора основного и дополнительного содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся.

Место курса «Технология» в обучении.

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 2 ч в неделю, в 7 классе — 2 ч в неделю.

Специфика курса «Технология» требует особой организации учебной деятельности школьников в форме упражнений, лабораторно-практических работ, учебно-практических работ.

Практическая сторона технологического образования связана с формированием практических способов деятельности, духовная с гармоничным развитием человека.

Практическая полезность технологии обусловлена тем, что в программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ

Технологическое образование вносит свой вклад в приобретении опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования.

Новизна данной программы определяется тем, что в ней предусмотрены – формирование и развития универсальных действий;

- реализация главной цели – формирование представлений о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

II. Требования к уровню достижений обучающихся

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;
умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;
развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;
готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
умение ориентироваться в мире современных профессий;
умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения **общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

– организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;

– соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

– грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения **в 5 классе:**

называть и характеризовать технологии;

называть и характеризовать потребности человека;

называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описывать назначение техники;

объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

назвать и характеризовать профессии.

К концу обучения **в 6 классе:**

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

предлагать варианты усовершенствования конструкций;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

К концу обучения **в 7 классе:**

приводить примеры развития технологий;

приводить примеры эстетичных промышленных изделий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

К концу обучения **в 8 классе:**

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий;

характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;

овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

К концу обучения **в 9 классе:**

перечислять и характеризовать виды современных информационно-когнитивных технологий;
овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
характеризовать культуру предпринимательства, виды предпринимательской деятельности;
создавать модели экономической деятельности;
разрабатывать бизнес-проект;
оценивать эффективность предпринимательской деятельности;
характеризовать закономерности технологического развития цивилизации;
планировать своё профессиональное образование и профессиональную карьеру.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения **в 5 классе:**

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;
создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы; использовать средства и инструменты информационно-коммуникационных технологий для решения прикладных учебно-познавательных задач;
называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение;
называть народные промыслы по обработке древесины;
характеризовать свойства конструкционных материалов;
выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений;
называть и характеризовать виды древесины, пиломатериалов;
выполнять простые ручные операции (разметка, распиливание, строгание, сверление) по обработке изделий из древесины с учётом её свойств, применять в работе столярные инструменты и приспособления;
исследовать, анализировать и сравнивать свойства древесины разных пород деревьев;
знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;
приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;
называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;
называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;
называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;
называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства;
анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов;
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;
подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки);
выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль качества;
характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

К концу обучения **в 6 классе:**

характеризовать свойства конструкционных материалов;
называть народные промыслы по обработке металла;
называть и характеризовать виды металлов и их сплавов;
исследовать, анализировать и сравнивать свойства металлов и их сплавов;
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование при обработке тонколистового металла, проволоки;
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
обрабатывать металлы и их сплавы слесарным инструментом;
знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;
определять качество молочных продуктов, называть правила хранения продуктов;
называть и выполнять технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов;
называть виды теста, технологии приготовления разных видов теста;
называть национальные блюда из разных видов теста;
называть виды одежды, характеризовать стили одежды;
характеризовать современные текстильные материалы, их получение и свойства;
выбирать текстильные материалы для изделий с учётом их свойств;
самостоятельно выполнять чертёж выкроек швейного изделия;
соблюдать последовательность технологических операций по раскрою, пошиву и отделке изделия;
выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

К концу обучения **в 7 классе:**

исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов;
выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
выполнять художественное оформление изделий;
называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве;
осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций;
знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы;
знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество;
называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы,
характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы;
называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса;
характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Робототехника»

К концу обучения **в 5 классе:**

классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
знать основные законы робототехники;
называть и характеризовать назначение деталей робототехнического конструктора;
характеризовать составные части роботов, датчики в современных робототехнических системах;
получить опыт моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
применять навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

К концу обучения **в 6 классе:**

называть виды транспортных роботов, описывать их назначение;
конструировать мобильного робота по схеме; усовершенствовать конструкцию;
программировать мобильного робота;
управлять мобильными роботами в компьютерно-управляемых средах;
называть и характеризовать датчики, использованные при проектировании мобильного робота;
уметь осуществлять робототехнические проекты;

презентовать изделие.

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды промышленных роботов, описывать их назначение и функции;

называть виды бытовых роботов, описывать их назначение и функции;

использовать датчики и программировать действие учебного робота в зависимости от задач проекта;

осуществлять робототехнические проекты, совершенствовать конструкцию, испытывать и презентовать результат проекта.

К концу обучения **в 8 классе:**

называть основные законы и принципы теории автоматического управления и регулирования, методы использования в робототехнических системах;

реализовывать полный цикл создания робота;

конструировать и моделировать робототехнические системы;

приводить примеры применения роботов из различных областей материального мира;

характеризовать конструкцию беспилотных воздушных судов; описывать сферы их применения;

характеризовать возможности роботов, робототехнических систем и направления их применения.

К концу обучения **в 9 классе:**

характеризовать автоматизированные и роботизированные производственные линии;

анализировать перспективы развития робототехники;

характеризовать мир профессий, связанных с робототехникой, их востребованность на рынке труда;

характеризовать принципы работы системы интернет вещей; сферы применения системы интернет вещей в промышленности и быту;

реализовывать полный цикл создания робота;

конструировать и моделировать робототехнические системы с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью;

использовать визуальный язык для программирования простых робототехнических систем;

составлять алгоритмы и программы по управлению робототехническими системами;

самостоятельно осуществлять робототехнические проекты.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Компьютерная графика. Черчение»

К концу обучения **в 5 классе:**

называть виды и области применения графической информации;

называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и другие);

называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);

называть и применять чертёжные инструменты;

читать и выполнять чертежи на листе А4 (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

К концу обучения **в 6 классе:**

знать и выполнять основные правила выполнения чертежей с использованием чертёжных инструментов;

знать и использовать для выполнения чертежей инструменты графического редактора;

понимать смысл условных графических обозначений, создавать с их помощью графические тексты;

создавать тексты, рисунки в графическом редакторе.

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды конструкторской документации;

называть и характеризовать виды графических моделей;

выполнять и оформлять сборочный чертёж;

владеть ручными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков деталей;

владеть автоматизированными способами вычерчивания чертежей, эскизов и технических рисунков;

уметь читать чертежи деталей и осуществлять расчёты по чертежам.

К концу обучения **в 8 классе:**

использовать программное обеспечение для создания проектной документации;

создавать различные виды документов;

владеть способами создания, редактирования и трансформации графических объектов;

выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и (или) с использованием программного обеспечения;

создавать и редактировать сложные 3D-модели и сборочные чертежи.

К концу обучения **в 9 классе:**

выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертёжных инструментов и приспособлений и (или) в системе автоматизированного проектирования (САПР);

создавать 3D-модели в системе автоматизированного проектирования (САПР);

оформлять конструкторскую документацию, в том числе с использованием систем автоматизированного проектирования (САПР);

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «3D-моделирование, прототипирование, макетирование»

К концу обучения **в 7 классе:**

называть виды, свойства и назначение моделей;

называть виды макетов и их назначение;

создавать макеты различных видов, в том числе с использованием программного обеспечения;

выполнять развёртку и соединять фрагменты макета;

выполнять сборку деталей макета;

разрабатывать графическую документацию;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями макетирования, их востребованность на рынке труда.

К концу обучения **в 8 классе:**

разрабатывать оригинальные конструкции с использованием 3D-моделей, проводить их испытание, анализ, способы модернизации в зависимости от результатов испытания;

создавать 3D-модели, используя программное обеспечение;

устанавливать адекватность модели объекту и целям моделирования;

проводить анализ и модернизацию компьютерной модели;

изготавливать прототипы с использованием технологического оборудования (3D-принтер, лазерный гравёр и другие);

модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;

презентовать изделие.

К концу обучения **в 9 классе:**

использовать редактор компьютерного трёхмерного проектирования для создания моделей сложных объектов;

изготавливать прототипы с использованием технологического оборудования (3D-принтер, лазерный гравёр и другие);

называть и выполнять этапы аддитивного производства;

модернизировать прототип в соответствии с поставленной задачей;

называть области применения 3D-моделирования;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями 3D-моделирования, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания вариативного модуля «Автоматизированные системы»

К концу обучения **в 8–9 классах:**

называть признаки автоматизированных систем, их виды;

называть принципы управления технологическими процессами;

характеризовать управляющие и управляемые системы, функции обратной связи;

осуществлять управление учебными техническими системами;

конструировать автоматизированные системы;

называть основные электрические устройства и их функции для создания автоматизированных систем;

объяснять принцип сборки электрических схем;

выполнять сборку электрических схем с использованием электрических устройств и систем;

определять результат работы электрической схемы при использовании различных элементов;
осуществлять программирование автоматизированных систем на основе использования программированных логических реле;
разрабатывать проекты автоматизированных систем, направленных на эффективное управление технологическими процессами на производстве и в быту;
характеризовать мир профессий, связанных с автоматизированными системами, их востребованность на региональном рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Животноводство»

К концу обучения в 7–8 классах:

характеризовать основные направления животноводства;
характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
оценивать условия содержания животных в различных условиях;
владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона;
характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Растениеводство»

К концу обучения в 7–8 классах:

характеризовать основные направления растениеводства;
описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
характеризовать виды и свойства почв данного региона;
называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
классифицировать культурные растения по различным основаниям;
называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
называть опасные для человека дикорастущие растения;
называть полезные для человека грибы;
называть опасные для человека грибы;
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства;
характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

Принято на педагогическом совете

Протокол № 1

30.08.2023 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: _____ Э.М. Бахтиозина

Пр.№161 от 31.08.2023 год

МОУ СОШ с. Чувашская Решетка МО «Барышский район»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета: **ТЕХНОЛОГИЯ**

Класс: **7**

Уровень общего образования: **основная школа**

Учитель: **Убина И.А.**

Срок реализации программы, учебный год: **1 год, 2023-2024 учебный год**

Количество часов по учебному плану: **всего 70 часов (2 часа в неделю)**

Планирование составлено на основе: **Технология . Программа 5-9: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Венгана-граф,**

Учебник: **Технология 7, Под редакцией Симоненко В.Д.**

Рабочую программу составила: _____ И.А.Убина

СОГЛАСОВАНО.

Зам.директора по УВР: _____ Е.В.Кандеркина

Рассмотрено на заседании ШМО учителей
математического цикла

Протокол № 1 от 30.08.2023 года

Руководитель ШМО: _____ Е.П.Мурзакова

Принято на педагогическом совете

Протокол № 1

30.08.2023 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: _____ Э.М. Бахтиозина

Пр.№161 от 31.08.2023 год

МОУ СОШ с. Чувашская Решетка МО «Барышский район»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование учебного предмета: **ТЕХНОЛОГИЯ**

Класс: **8**

Уровень общего образования: **основная школа**

Учитель: **Убина И.А.**

Срок реализации программы, учебный год: **1 год, 2023-2024 учебный год**

Количество часов по учебному плану: **всего 35 часов (1 час в неделю)**

Планирование составлено на основе: **Технология . Программа 5-9: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Венгана-граф,**

Учебник: **Технология 8, Под редакцией Симоненко В.Д.**

Рабочую программу составила: _____ И.А.Убина

СОГЛАСОВАНО.

Зам.директора по УВР: _____ Е.В.Кандеркина

Рассмотрено на заседании ШМО учителей
математического цикла

Протокол № 1 от 30.08.2023 года

Руководитель ШМО: _____ Е.П.Мурзакова

Содержание программы

7класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-квилт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Учебно-тематический план

№	Тема	Количество часов	В том числе:	
			Лабораторные, практические работы	Контрольные работы
1	Вводное занятие	1		Контрольная работа за полугодие 1
2	Технология домашнего хозяйства	2		
3	Электротехника	1		
4	Кулинария	5	Практическая работа № 1–5	
5	Создание изделий из текстильных материалов: - материаловедение - машиноведение - конструирование - моделирование - технология изготовления швейных изделий	8 1 1 1 1 4	Практическая работа № 6– 13	
5	Художественные ремесла	8	Практическая работа №14-21	
6	Технологии исследовательской и	7	Практическая работа №22-23	Итоговая контрольная работа

7	опытнической деятельности Резерв.	1		1
	Итого	35		

	Дата	Тема урока, Тип урока	Кол- во часов	Элемент содержания	Требование к результатам (предметным и метапредметным)		Контрольно- оценочная деятельность		Информацион- ные сопровождение, цифровые и электронные образовательны е ресурсы
					Учащийся научится	Учащийся сможет научиться	вид	форма	
Тема 1: «Вводное занятие. Всего часов 2									
1.1		1. Вводное занятие Технология в жизни человека и общества Усвоение новых знаний	2	Правила поведения в кабинете. Т.Б. Вводный инструктаж. Что такое технология, цели. Ознакомление с основными разделами программы обучения	Техники безопасности. Правилам внутреннего распорядка	Выполнять технику безопасности	входной	У.О	Инструкции по технике безопасности Вводный инструктаж
Тема 2 « Технологии домашнего хозяйства» Всего часов 4 часа									
2.1.		2. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере Усвоение новых знаний	2	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании	Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	тематиче ский	У.О.	
2.2.		3. Гигиена жилища Усвоение новых знаний	2	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды	Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно- технические требования, предъявляемые к уборке помещений	тематиче ский	У.О.	

					синтетические моющие средства.				
	Тема 3 « Электротехника» Всего часов 2								
3.1.		4. Бытовые электроприборы Усвоение новых знаний	2	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос.	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.	Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	тематический	У.О.	Таблица №16 «Правила эксплуатации электрооборудования»
	Тема4 « Кулинария» Всего часов 10								

4.1.		<p>5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</p> <p>Комбинированный урок</p>	2	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p>	<p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастера производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	тематический	П.Р. №1 составление тех карты	Презентация «Молочные продукты» Таблица №16 «Правила эксплуатации электрооборудования»
4.2.		<p>6. Изделия из жидкого теста</p> <p>Комбинированный урок</p>	2	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога.</p>	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Подача их к столу.</p>	<p>Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>	тематический	П.Р. №2 разработка технологической карты	Презентация «Виды теста»

4.3.		<p>7. Виды теста и выпечки</p> <p>Комбинированный урок</p>	2	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формирования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.</p>	<p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>	тематический	П.Р. №3 Технологическая карта	видеоролик
------	--	---	---	--	---	--	--------------	----------------------------------	------------

4.4.		8. Сладости, десерты, напитки Комбинированный урок	2	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.	Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	тематический	П.Р. №4разработка технологической карты приготовления безе, молотного коктейля	Презентация «Приготовление сладких блюд»	
4.5.		9. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Комбинированный урок	2	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.	Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	итоговый	П.Р. №5составление праздничного меню	Презентация «Сервировка стола к празднику»	
Итого 1 четверть 18 часов										
Тема5 «Создание изделий из текстильных материалов» Всего часов 16										
5.1.		10. Свойства текстильных материалов Комбинированный урок	2	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей.	Оформлять результаты исследований Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве	тематический	П.Р. №6	Презентация «Текстильные материалы»	

				тканей из различных волокон					
5.2		11. Конструирование швейных изделий Комбинированный урок	2	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.	Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	тематический	П.Р. №7	Презентация «Конструирование» Презентация «Построение чертежа»
5.3.		12. Моделирование швейных изделий Комбинированный урок	2	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	тематический	П.Р. №8	Презентация «Моделирование швейного изделия» Образцы швейных изделий, журналы мод, рисунки
5.4.		13 Швейная машина Комбинированный урок	2	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины.	Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	тематический	П.Р. №9	Таблицы «Правила безопасного труда при работе на швейной машины»

5.5.		14. Технология изготовления швейных изделий Комбинированный урок	2	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.	тематический	П.Р. №10	«Швейная машина» Образцы машинных строчек. Таблица №5 «Безопасные приемы работы на швейной машине». Презентация «Машинные швы»
		15. Контрольная работа за первое полугодие Проверка, оценка и коррекция знаний и умений	2				итоговый	К.Р.	
5.6		16. Ручные операции при изготовлении изделия Комбинированный урок	2	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.	Выполнять основные ручные операции	тематический	П.Р. №11	Презентация «Организация рабочего места»
Итого 2 четверть 14 часов									

5.7		17. Обработка швейного изделия Комбинированный урок	2	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Технологию обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	тематический	П.Р. №12	Презентация швейное изделие
5.8		18. Устранение дефектов. Окончательная обработка изделия Комбинированный урок	2	Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном	Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия в оборудовании для влажно-тепловой обработки	итоговый	П.Р. №13	Образцы готового изделия
Гемаб « Художественные ремёсла» Всего часов 14									
5.1.		19. Ручная роспись тканей Комбинированный урок	2	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология колодного батика.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани.	Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.	тематический	П.Р. №14	Презентация «Роспись ткани»

6.2.		20. Узелковый батик Комбинированный урок	2	Декоративные эффекты в колодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Выполнять образец росписи ткани в технике колодного батика	Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	тематический	П.Р. №15	
6.3.		21. Вышивание. Подготовка к вышивки Комбинированный урок	2	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Атласная и штриховая гладь. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами..	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.. Швы, используемые в вышивке лентами	тематический	П.Р. №16	Материалы и инструменты для выполнения вышивки
6.4		22. Техника вышивания крестом Комбинированный урок	2	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками;	Использование ПК в вышивке крестом. Знакомиться с профессией вышивальщица	тематический	П.Р. №17	Презентация Вышивка
6.5.		23. Техника вышивания гладью Комбинированный урок	2	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.	Выполнять образцы вышивки владимирской глади	Использование ПК в вышивке гладью Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК..	тематический	П.Р. №18	Презентация Вышивка гладью

5.6.		24. Атласная штриховая гладь Комбинированный урок	2	Атласная и штриховая гладь Техника выполнения гладью	Выполнять образцы вышивки атласной глади	Использование ПК в вышивке гладью Знакомиться с профессией вышивальщица	тематический	П.Р. №19	Презентация Вышивка гладью
5.7.		25 . Французский узелок и рококо Комбинированный урок	2	Швы французский узелок и рококо.	Выполнять образцы вышивки узелок и рококо	Использование ПК в вышивке узелок и рококо	тематический	П.Р. №20	
5.8.		26. Оформление готовой работы	2	Оформление готовой работы.	Стирка и утюжка вышитой работы	Профессия вышивальщица Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК..	итоговый	П.Р. №21	
Итого 3 четверть 14 часов									
Тема7 «Технологии творческой и опытнической деятельности» Всего часов 18									
7.1		27. Цель и задачи проектной деятельности Усвоение новых знаний	2	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	Схема основных компонентов проекта, образцы проектов
7.2		28. План работы над проектом Применение знаний, умений и навыков	2	Составные части годового творческого проекта семиклассников	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Выполнять работу над проектом	тематический	П.Р. №22	

7.3		29. Этапы выполнения проекта Применение знаний, умений и навыков	2	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Изучать этапы выполнения проекта.	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	
7.4		30. Определение затрат на проект Применение знаний, умений и навыков	2	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	
7.5		31. Испытание проектных изделий Применение знаний, умений и навыков	2	Испытания проектных изделий.		Выполнять работу над проектом	тематический	П.Р. №23	
7.6		32. Подготовка презентации к проекту Применение знаний, умений и навыков	2	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	
7.7		33. Защита проекта	2	Подготовка к защите творческого проекта	Защищать творческий проект		итоговый	У.О.	Презентация проекта
		34. Промежуточная аттестация Проверка, оценка и коррекция знаний и умений	2				итоговый	Практические работы	
		35. Итоговое занятие	2						
Итого 4 четверть 18 часов									
Итого за год 70 часов									

V. Перечень литературы и средств обучения

Основная литература:

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
2. Сеница, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. - М.:Вента-Граф,2013.

Дополнительная литература:

3. Азбука шитья. /Зарецкая Т. И.Издательство: ЭКСМО-Пресс, 2000 г
- 5.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
6. Волкова Н, Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья , Издательство: Феникс 2002г
7. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
8. Лакоценина Т.П., Современный урок, интегрированные уроки, Учитель, 2009
- 9.250 рецептов праздничного стола. – СПб.: «Полиграфуслуги»,2006г.
10. Использование электронных образовательных ресурсов нового поколения в учебном процессе: Научно-методические материалы / Бордовский Г. А., Готская И. Б., Ильина С. П., Снегурова В. И. — СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2007
- 11.Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс /Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. – М.: 5 за знания, 2006.
12. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008
- 13.Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: метод. рек-ции / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010;
14. Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009.

Интернет - ресурсы:<http://www.woll-rus.ru>; <http://shei-sama.ru>; <http://www.remontsrem.ru/>;

<http://gardenweb.ru>; <http://www.kvartira-box.ru>; <http://strana-sovetov.com>; <http://elhovka.narod.ru> ; <http://festival.1september.ru>; <http://school-collection.edu.ru/>;
<http://fcior.edu.ru/>; <http://tehnologiya.ucoz.ru/>; <http://festival.1september.ru/>.

Перечень основной литературы включает издания, содержание которых конкретизирует знания обучаемых по основным вопросам, изложенным в программе и определена федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. Дополнительный список и интернет-ресурсы включают издания, расширяющие знания школьников по отдельным аспектам и проблемам курса.

Литература, рекомендованная для учащихся:

1. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
3. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
4. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.

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

6. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.

7. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.

8. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.

9. Интернет - ресурсы:

<http://masterica.narod.ru/>«-Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

<http://www.cooking.ru/> - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.

<http://rukodelnica.h1.ru/> Рукодельница - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

<http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

Рабочее место учителя; стол для раскройных работ; комплекты для раскроя и шитья; швейные бытовые машины «Janome», «Bernina»; гладильная доска, утюг; манекен; стол для приготовления пищевых продуктов; столовая посуда для приготовления пищевых блюд; микроволновая печь; компьютер; натуральные объекты (коллекции).

Технические средства обучения:

Компьютер, экран, проектор

Уроки технологии проводятся в кабинете технология. В гигиенических целях в кабинете имеется умывальник и фен. Температурный режим воздуха в кабинете составляет 20 – 22 °С. Температуру в кабинете в холодное время года поддерживается не ниже 18 °С. Электрическая проводка к рабочим столам стационарная.

Тест
по Технологии для внутришкольного контроля
по результатам обучения в течение года в 7 классе

Класс _____

Фамилия, имя _____

Дата выполнения работы _____

Тест состоит из 8 частей (по количеству изученных тем). На его выполнение отводится 60 минут. Задания рекомендуется выполнять по порядку, не пропуская ни одного, даже самого легкого. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям.

Технология обработки пищевых продуктов

Задание 1.

Инструкция: Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа

Вопрос: Как называются молочные продукты, которые получают с помощью брожения?

Варианты ответа:

- A. десертными
- B. диетическими
- C. кисломолочными
- D. йогуртовыми

Задание 2.

Инструкция: Обведи ответ «да» или «нет». (Если ты согласен с утверждением – обведи кружком «да» в клеточке таблицы ответов, а если не согласен – обведи «нет»).

Вопрос: К заболеваниям, передающимся через пищу, относятся...

Варианты ответа:

да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет

- брюшной тиф
- корь
- дизентерия
- грипп
- холера
- сальмонеллез
- инфекционный гепатит

Задание 3.

Инструкция: Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа

Вопрос: Качество выпеченных изделий - их подъем, вкус, внешний вид – зависит от....

Варианты ответа:

- A. соотношения жидкости и муки
- B. наличия разрыхлителя
- C. качества муки
- D. количества яиц
- E. количества сдобы

Задание 4.

Инструкция: Закончи предложение

Вопрос: Пищевая ценность фруктов и ягод зависит от содержания в них ...

Задание 5.

Инструкция: Вместо каждого многоточия впишите только одно слово (символ, знак и т.д.)

Вопрос: консервировать – значит подвергнуть продукты, чтобы создать условия, способствующие предохранению их от порчи.

Задание 6.

Инструкция: Укажите буквой, какой зерновой культуре соответствует название крупы, указанное в следующем списке (оставьте незаполненной графу напротив названия крупы, зерновая культура которой не указана в левом списке):

Зерновые культуры

Название крупы	Буква
«Артек»	
Ядрица	
Рис шлифованный	
«Геркулес»	
Речневый продел	
Пшено шлифованное	
Перловая	

- A. Пшеница
- B. Рис
- C. Овес.
- D. Ячмень
- E. Просо

Работа на швейной машине

Задание 7.

Инструкция: вместо каждого многоточия впишите только одно слово.

Вопрос: Чем толще стержень машинной иглы, тем ... ее номер. Чем тоньше нить, тем ... её номер.

Задание 8.

Инструкция: Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа

Вопрос: Какой шов применяют при изготовлении белья, женских блуз рубашечного покроя, мужских сорочек?

Варианты ответа:

- A. накладной
- B. запошивочный
- C. обтачной
- D. расстрочной

Е. окантовочный

Материаловедение.

Задание 10.

Инструкция: Закончи предложение

Задание: В зависимости от происхождения текстильные волокна подразделяются на

Задание 11.

Инструкция: Расположи в правильной последовательности. (В столбце ответов поставь соответствующие буквы).

Вопрос: Процесс производства химических волокон включает следующие этапы:

Варианты ответов:

А. Формование волокна

В. Отделка волокна

С. Получение прядильного раствора

	Ответ
1	
2	
3	

Задание 12.

Инструкция: Обведи ответ «да» или «нет». (Если ты согласен с утверждением – обведи кружком «да» в клеточке таблицы ответов, а если не согласен – обведи «нет»).

Вопрос: Химические текстильные волокна делятся на...

Варианты ответа:

да	нет	Растительного и животного происхождения
да	нет	Асбестовые и стеклянные
да	нет	Искусственные и синтетические
да	нет	Ацетатные и триацетатные
да	нет	Полиэфирные и полиамидные
да	нет	Штапельные и вискозные

Задание 13.

Инструкция: Обведи ответ «да» или «нет». (Если ты согласен с утверждением – обведи кружком «да» в клеточке таблицы ответов, а если не согласен – обведи «нет»).

Вопрос: К механическим свойствам тканей относятся:

Варианты ответа:

да	нет	Износостойкость
да	нет	Пылеёмкость
да	нет	Прочность
да	нет	Сминаемость
да	нет	Драпируемость
да	нет	Усадка

Конструирование и моделирование плечевых изделий

Задание 15.

Инструкция: Обведи ответ «да» или «нет». (Если ты согласен с утверждением – обведи кружком «да» в клеточке таблицы ответов, а если не согласен – обведи «нет»).

Вопрос: Силуэт – это...

Варианты ответа:

да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет

- плоскостное изображение
- беглый взгляд на прохожего
- контурное изображение
- линии в одежде
- геометрические фигуры
- изображение объемных форм одежды
- направление моды

Задание 16.

Инструкция: Укажите буквой, какому условному обозначению мерки принадлежит название, указанное в следующем списке (оставьте незаполненной графу напротив названия мерки, условное обозначение которой не указано в левом списке):

Условное

обозначение мерки

Название мерки	Буква
Обхват плеча	
Полуобхват груди	
Длина изделия	
Длина спины до талии	
Полуобхват бедер	
Длина нагрудника	
Полуобхват шеи	

- A. СгП
- B. Дгс
- C. Оп
- D. Сш
- E. Ди

Задание 17.

Инструкция: Закончи предложение

Задание: Поскольку одежда не прилегает к телу по всей его поверхности, для построения конструкции изделия кроме мерок необходимы...

Технология изготовления плечевого изделия.

Задание 18.

Инструкция: Вместо каждого многоточия впишите только одно слово.

Вопрос: При раскрое следует помнить, что у вельвета ворс в изделии должен быть направлен, у фланели, байки -

Задание 19.

Инструкция: Закончи предложение

Задание: Нетканые клеевые прокладки представляют собой прессованную смесь волокон, поэтому детали, выкраиваемые из этой прокладки, располагаются...

Задание 20.

Инструкция: Вместо многоточия впишите только одно слово.

Вопрос: ... - обработать ткань с целью предотвращения последующей усадки.

Задание 21.

Инструкция: Обведи ответ «да» или «нет». (Если ты согласен с утверждением – обведи кружком «да» в клеточке таблицы ответов, а если не согласен – обведи «нет»).

Вопрос: Существуют несколько способов перенесения линий выкройки на ткань. К этим способам относятся:

Варианты ответа:

да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет

- обведение мелом или карандашом;
- использование копировальной бумаги и резца-колесика;
- использование шила;
- использование булавок;
- при помощи прямых ручных стежков;
- при помощи копировальных стежков-силков;

Задание 22.

Инструкция: Расположи в правильной последовательности. (В столбце ответов поставь соответствующие буквы).

Вопрос: Инструкция по проведению первой примерки плечевого изделия.

Варианты ответов:

- A.** Надеть изделие, сколоть застежку, совмещая средние линии.
- B.** Проверить посадку изделия на фигуре – прилегание по линии горловины, проймы, плечевым швам, по линии груди, талии, бедер. Уточнить положение плечевого и бокового швов.
- C.** Проверить положение средних линий переда и спинки относительно центра фигуры.
- D.** Проверить направление вытачек, их длину и глубину.
- E.** Проверить положение рельефов, складок или сборок.
- F.** Проверить форму и глубину выреза горловины в соответствии с эскизом модели. Уточнить мелом или булавками новые контуры горловины и проймы, места расположения петель, карманов, бретелей.
- G.** Уточнить длину изделия.

Ответ

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

Интерьер дома.

Задание 23.

Инструкция: Закончите предложение

Вопрос: Каждому комнатному растению для нормального роста и развития требуется уход, который включает....

Вышивка крестом.

Задание 24.

Инструкция: вместо многоточия впишите только одно слово.

Вопрос: последовательное повторение отдельных узоров или целой группы узоров называется ...

Задание 25.

Инструкция: Обведи ответ «да» или «нет». (Если ты согласен с утверждением – обведи кружком «да» в клеточке таблицы ответов, а если не согласен – обведи «нет»).

Вопрос: Все существующие цвета делятся на хроматические и ахроматические. К хроматическим относятся:

Варианты ответа:

да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет
да	нет

- красный;
- белый;
- оранжевый;
- желтый;
- голубой;
- зеленый;
- синий;
- черный;
- фиолетовый.

Ключи.

Технология 7 класс

Задания/п	Правильный ответ	Тема
Задание1	С	<i>Технология обработки пищевых продуктов</i>
Задание2	да, нет, да, нет, да, да, да.	
Задание3	С	
Задание4	углеводов, органических кислот, азотистых, дубильных веществ, витаминов.	
Задание5	специальной обработке	
Задание6	А, - , В, С, - , Е, D.	
Задание7	больше, выше	<i>Работа на швейной машине</i>
Задание8	В	
Задание9	-, D, А, Е, В, -, С.	
Задание10	натуральные и химические.	<i>Материаловедение.</i>
Задание11	С, А, В.	
Задание12	нет, нет, да, нет, нет, нет	
Задание13	да, нет, да, да, да, нет.	
Задание14	В, D, А, Е, - , С, - .	<i>Уход за одеждой.</i>
Задание15	да, нет, да, нет, нет, да, нет.	<i>Конструирование и моделирование плечевых изделий</i>
Задание16	С, А, Е, В, - , - , D.	
Задание17	припуски на свободное облегание	
Задание18	снизу вверх, сверху вниз.	<i>Технология изготовления плечевого изделия.</i>
Задание19	в любом направлении.	
Задание20	Декатировать –	
Задание21	нет, да, нет, да, да, да.	
Задание22	А, С, В, Е, D, F, G.	
Задание23	выбор соответствующей почвенной смеси, поливку, подкормку, перевалку и чистку.	<i>Интерьер дома.</i>
Задание24	орнаментом	<i>Вышивка крестом.</i>
Задание25	да, нет, да, да, да, да, нет, да.	

Бланк для фиксации ответов учащимися

Укажите Вашу фамилию

Номера заданий	Ваш ответ
----------------	-----------

Задание 1	
Задание 2	
Задание 3	
Задание 4	
Задание 5	
Задание 6	
Задание 7	
Задание 8	
Задание 9	
Задание 10	
Задание 11	
Задание 12	
Задание 13	
Задание 14	
Задание 15	
Задание 16	
Задание 17	
Задание 18	
Задание 19	
Задание 20	
Задание 21	
Задание 22	
Задание 23	
Задание 24	
Задание 25	

Цель тестирования: получение объективной информации по усвоению учащимися 7 класса знаний, умений, навыков по предмету «Технология», во время внутришкольного контроля по результатам обучения в течение года.

Данный тест является групповым. Время, отведенное на выполнение теста, ограничено и является вполне достаточным для всех учащихся. Тест разработан в двух параллельных формах А и Б.

Для правильного проведения тестирования необходимо строго соблюдать инструкции, контролировать время выполнения заданий, не помогать испытуемым при выполнении заданий.

Материалы: руководство к тесту, тестовая тетрадь, ключи, бланк для фиксации ответов учащихся, инструкции для учащихся и ведущего, инструкция по проверке и анализу полученных результатов.

Тест состоит из 8 разделов, каждый из которых может включать от 1 до 6 заданий.

Всего заданий 25. Все результаты заносятся в бланк для фиксации ответов учащихся.