

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 35»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
учителей естественно-
научного цикла
протокол № 1
от 27.08.2021
руководитель МО
 Т.А. Казакова

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического
совета
протокол № 1
от 27.08.2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ**

7 КЛАСС

Учитель: Герасимова Е.Г.

город Тула
2021-2022 учебный год

РАЗДЕЛ 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) составлена для 7 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» примерной программы основного общего образования по Технологии (обслуживающий труд) с учетом авторской программы по «Технологии». О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2017 год)

Структура документа

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий семь разделов:

1. Пояснительную записку.
2. Содержание тем учебного курса.
3. Учебно-тематический план.
4. Требования к уровню подготовки учащихся.
5. Норму оценок.
6. Контрольно- измерительные материалы.
7. Перечень учебно-методического обеспечения.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 7-х неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год в каждом классе.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета;

плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности освоения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности материала, исходя из возрастных особенностей обучающихся;

общее методическое руководство учебным процессом.

Рабочая программа составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования:

обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;

становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;

социально-нравственное и эстетическое воспитание;

знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;

развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);

выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;

формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;

формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;

ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими

приспособлениями и устройствами;

понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;

обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЩИХ ПОДХОДОВ К ПРЕПОДАВАНИЮ ПРЕДМЕТА ПО ДАННОЙ ЛИНИИ УМК

Обучение школьников с использованием предлагаемой предметной линии учебников «Технология» для 7 классов строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В процессе обучения технологии обеспечивается формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность - цель - способ - результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предлагаемая предметная линия учебников «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предлагаемый УМК по предмету «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В предлагаемую рабочую программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» (изложенный в предлагаемой линии учебников) принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Целями реализации рабочей программы являются:

достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;

становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Все разделы рабочей программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Рабочей программой предусмотрено выполнение учащимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой проектной деятельности обучаю-

щихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости материального продукта, который они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

МЕСТО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В БАЗИСНОМ УЧЕБНОМ (ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ) ПЛАНЕ

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.

Федеральный базисный учебный план для общеобразовательных учреждений РФ отводит для обязательного изучения учебного предмета «Технология» в 7 классах 34 часов, из расчета 1 учебный час в неделю.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ».

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Раздел 3. Учебно-тематический план

Разделы и темы	7 класс
Технология домашнего хозяйства	2
Электротехника	1
Кулинария	3
Создание изделий из текстильных материалов	8
Художественные ремесла	6
«Технологии творческой и опытнической деятельности»	10
Растениеводство (сельскохозяйственные технологии)	4
ИТОГО:	34

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 Ч)

Основные теоретические сведения.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебники «Технология. Технологии ведения дома», «Технология. Индустриальные технологии» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2)

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1ч.)

Основные теоретические сведения.

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Варианты объектов труда. Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Тема. Гигиена жилища (1 ч)

Основные теоретические сведения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Размещение коллекций. Гигиена жилища. Виды уборки. Технологии профессиональной уборки помещений. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата.

Практические работы

Генеральная уборка кабинета технологии.

Варианты объектов труда. Рабочая одежда, ведра, тряпки, чистящие средства.

РАЗДЕЛ 2. Электротехника.

Тема. Бытовые электроприборы (1ч)

Основные 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.

Практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Раздел 4. Кулинария (3 ч.)

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч.)

Основные теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Тема. Сладости, десерты, напитки (1 ч.)

Основные теоретические сведения.

Роль сахара в питании человека. Сладости. Технология приготовления не печеных кондитерских изделий. Десерты. Виды и способы приготовления изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления напитков.

Практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Праздничный этикет (1 ч.)

Основные 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.

Практические работы.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Раздел 5. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (8 ч.)

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 СБ 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. Вымётывание 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.

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» (10 ч.)

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-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Раздел 8. Растениеводство (сельскохозяйственные технологии-4 ч.)

Осенний период

Тема. Классификация плодовых растений и их строение.

Обрезка плодовых деревьев и кустарников.

Весенний период.

Тема. Болезни и вредители фруктовых деревьев. Подкормка растений.

Тема. Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных культур.

Теоретические сведения. Осенние сельскохозяйственные работы Классификация и характеристика плодовых растений Строение плодовых растений. Селекция. Закладка плодового сада Обрезка плодовых деревьев и кустарников. Весенние сельскохозяйственные работы Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных культур

Раздел 4. Требования к уровню подготовки учащихся

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить

пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять

проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;

разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел 5. Норма оценок.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

При устной проверке.

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «1» ставится, если учащийся:</i>
полностью усвоил учебный материал; умеет изложить учебный материал своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами	в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкрет-	не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить от-	почти не усвоил учебный материал; не может изложить учебный материал своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами;	полностью не усвоил учебный материал; не может изложить учебный материал своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

ми; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	ными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	вет конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.	не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.	
---	--	---	---	--

При выполнении практических работ.

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «1» ставится, если учащийся:</i>
творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задания; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами	правильно планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задания; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания; затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами	не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знаний программного материала; допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания; не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	не может спланировать выполнение работы; не может использовать знаний программного материала; отказывается выполнять задания.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное Соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно Подтвердить теоре-	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

			тическое Положение конкретными примерами.	
Оформление проекта	Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.) Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Соответствие требованиям Выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Не соответствие Требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
Соответствие технологии выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно,	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

	проекте. Эстетический внешний вид изделия	ухудшается	ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	
--	---	------------	--	--

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Раздел 6. Контрольно- измерительные материалы.

Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд.

Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)

Раздел 7. Перечень учебно-методического обеспечения

1.Технология. 5-11 . проектная деятельность учащихся/ авт.-сос.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О. В. Павлова. – 2 изд., стереотип.- Волгоград: учитель, 2008. – 204 стр.

2. Развернутое тематическое планирование. Технология 5-11 классы. Вариант для девочек. По программе В.Д. Симоненко.. авторы: Е.А.Киселева, О.В.Павлова, Г.П. Попова. Г. Волгоград.

3. Творческая мастерская учителя . Технология. 5-9 классы.Автор: Боброва Л.В. издание 2009 .

4. Неделя технологии в начальной и средней школе. Авт: Павлова. О.В.

4. Уроки по курсу технология . 5-9 классы. Авт: Перова. Е.Н. 2006.

6. Поурочные планы 8 класс .технология. Авт: И.В.Бобунова.2006.

7. Организация кружковой работы в классе..авт: О.Н.Маркелова. изд.2008.

8. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.

Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая).

Цифровые образовательные ресурсы:

fcior.edu.ru,

CD-диск «Технология. Девочки 5-9 класс», изд. Фирма «Сентябрь», 2009

Электронное приложение к УМК Кожиной О.А.

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и	Обнаруживает неполное соответствие доклада и	Обнаруживает незнание большей части проделанной про-

	и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	ектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, преду-	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и до-	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного про-	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

	смотренному при разработке проекта.	пущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	екте, но может использоваться в другом практическом применении.	
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
7 КЛАСС

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол- во час.	Содержание урока	Предметные результаты	Диактич. сред- ства обучения ИКТ	Формы кон- троля	Домаш- нее зада- ние
	план	факт							
Раздел «Интерьер жилого дома»									
Раздел «Технологии домашнего хозяйства. Технологии ремонтно-отделочных работ»									
Познавательные УУД: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение проводить поиск и анализ необходимой информации.				Коммуникативные УУД: Умение с достаточной полнотой и точно- стью выполнять учебную задачу.		Регулятивные УУД: Самостоятельная организация и выполне- ние различных работ. Самостоятельная оценка своих результатов.		Личностные УУД: Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее моти- вом. Соотносить результат своей дея- тельности с целью и оценивать его.	
1-2.			Вводное занятие. Выполнила: Ря- бина А.А., учитель техноло- гии МБОУ «СОШ № 3, г. Корсаков	2	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования. Значи- мость и виды электроосветитель- ных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы нака- ливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, не- достатки и особенности эксплуа- тации. ТБ	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную пре- зентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синеца Н.В., Симонен- ко В.Д., раб. тетрадь, журнал по ТБ, к/п «Освещение жилого поме- щения»	Опрос учащихся по ТБ.	§1стр. 11 Повто- рить пра- вила по ТБ. Под- гото- виться к вводному контро- лю.
3-4.			Оформление и гигиена жилища.	2	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размеще- ние картин. Размещение коллекций. Гигиена жилища. Виды уборки. Технологии профессиональной уборки помещений. Современные натуральные и синтетические сред- ства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.	Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их системати- зации и хранения. Знакомиться с профес- сией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окру- жающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем ма- газине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке по- мещений.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синеца Н.В., Симонен- ко В.Д., раб. тетрадь	Диагности- ческая контрольная работа	§2 стр. 12-16 Выяс- нить зна- чение понятий: нумизма- тика, фи- лателия, филуме- нистика
5-6.			Бытовые элек- троприборы.	2	Зависимость здоровья и самочув- ствия людей от поддержания чи- стоты в доме. Электрические быто-	Изучать потребность в бытовых электро- приборах для уборки и создания микро- климата в помещении. Находить и пред-	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синеца	Тест- контроль по разделу	§4 стр. 19-22. Ознако-

					вые 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.	ставить информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь к/п «Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	«Интерьер жилого дома»	миться в Интернете с видами климатических приборов
7-8.			Основы технологии малярных работ.	2	Общие сведения о малярных и лакокрасочных материалах. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Технология проведения малярных работ. Правила безопасности труда. Знакомство с профессией маляр.	Изучать виды малярных и лакокрасочных материалов, их назначение, инструментов для малярных работ; последовательность проведения малярных работ; правила безопасной работы. Выбирать малярные и лакокрасочные материалы и инструменты; подготавливать поверхность к окраске; выполнять малярные работы	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А.Т., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Изучение технологии малярных работ»	§28 стр. 138-143
9-10.			Основы технологии плиточных работ.	2	Виды плиток для отделки помещений. Способы крепления плиток. Инструменты и приспособления для плиточных работ. Правила безопасности труда. Знакомство с профессией плиточник.	Находить и представлять информацию о видах плиток и способах их крепления; инструментах, приспособлениях и материалах для плиточных работ; последовательность выполнения плиточных работ; правила безопасности труда. Подбирать материалы для плиточных работ; подготавливать поверхность к облицовке плитками; резать плитку и укладывать.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А.Т., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Тест-контроль по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	§29 стр. 143-147

Раздел «Кулинария»

Познавательные УУД: Умение проводить поиск и анализ необходимой информации. Поиск и представление необходимой информации о блюдах из морепродуктов Приведение примеров, выбор аргументов, формулирование выводов. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели Поиск и выделение необходимой	Коммуникативные УУД: Общение и взаимодействие с партнёрами по обмену информацией. Планирование учебного сотрудничества с учителем Использование дополнительной информации. Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; Соблюдение норм и правил техники без-	Регулятивные УУД: Выбор наиболее оптимального варианта решения проблемы Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено, и что еще нужно усвоить. Оценивание своих действий, вносить соответствующие коррективы в их выпол-	Личностные УУД: Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности Формирование желания выполнять учебные действия Формирование установки на здоровый образ жизни. Проявление познавательного интереса в данной области предметной технологической деятельности
---	--	--	--

информации. Выявление потребностей и решение учебной задачи				опасности познавательно - трудовой деятельности. Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу.		нение. Самостоятельная организация и выполнение различных работ Составление плана и последовательности действий.			
11-12.			Физиология питания.	2	Значение минеральных веществ в питании человека. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.	Иметь представление о воздействии микроорганизмов на пищевые продукты. Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Определение доброкачественности продукции»	Определить доброкачественность домашних продуктов.
13-14.			Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.	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. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь к/п «Молоко в национальной кухне»	Лабораторная работа «Определение качества молока»	§ 5 стр. 25-31. Приготовить блюдо из молока или творога.

15-16.			Изделия из жидкого теста.	2	Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь к/п «Изделия из жидкого теста»	Практ. раб. «Определение качества меда органолептическим способом».	§6 стр. 31-35. Приготовить блины.
17-18.			Мучные изделия. Виды теста и выпечки.	2	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь к/п «Мучные изделия»	Тест-контроль.	§7 стр. 35-39 Интернет ресурсы: задания 1-2 стр. 39
19-20.			Технологии приготовления изделий из пресного слоеного и песочного теста.	2	Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	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. 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.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Приготовление изделий из пресного слоеного теста».	§8-9 стр.39-43 Приготовить печенье из песочного теста.

21-22.			Сладости, десерты, напитки.	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. Профессия кондитер сахаристых изделий.	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	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь к/п «Сладкие блюда»	Практ. раб. «Приготовление сладких блюд и напитков»	§10 стр. 43-48 Приготовить и оформить рецепт блюда в тетрадь.
23-24.			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	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. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	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.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Контрольная работа по разделу «Кулинария»	§11 стр. 48-51 Разработать приглашение на праздник с помощью ПК.

Раздел «Элементы материаловедения и машиноведения»

Познавательные УУД: Поиск и выделение необходимой информации. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Умение давать определения терминам.	Коммуникативные УУД: Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.	Регулятивные УУД: Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. Самостоятельная организация и выполнение различных работ.	Личностные УУД: Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.
---	---	---	--

25-26.			Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них.	2	Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту. Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь к/п «Натуральные волокна животного происхождения»	Практ. раб. «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	§12 стр. 55-62
27-28.			Швейная машина и приспособления к ней.	2	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.	Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практическая работа «Установка приспособлений».	§18 стр. 84-88
29-30.			Схемы механических устройств Прочтение схем.	2	Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах	Изучать типы механических устройств, их схематическое обозначение. Читать условные обозначения элементов на схеме.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Контрольное тестирование «Элементы материаловедения и машиноведения».	Повторить изученный материал.

Раздел «Художественные ремесла»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Познавательные УУД: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Умение проводить поиск и анализ необходимой информации.	Коммуникативные УУД: Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими её участниками.	Регулятивные УУД: Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата. Внесение необходимых дополнений и корректив в план реального действия и его продукта. Самостоятельная организация рабочего места.	Личностные УУД: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности Проявление познавательных интересов к народным традициям
--	--	---	--

31-32.			Ручная роспись тканей.	2	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.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	§ 23 стр. 109-116
33-34.			История развития техники плетения из тесьмы.	2	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	Изучать историю техники плетения тесьмой. Читать схемы, умело применять инструменты и материалы	к/п «Основные приемы плетения узлов».	Практ. раб. «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»	Отрабатывать навык плетения тесьмой
35-36.			Основные приемы плетения. Репсовый узел.	2	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	Изучать технику, порядок выполнения изделия. Составлять и читать схему плетения. Плести репсовый узел.	к/п «Хитроумные узлы макраме». Технологическая карта «Плетение репсового узла»	Практ. раб. «Выполнение узора «Цветок»».	Отрабатывать навык плетения репсового узла.
37-38.			Изготовление изделия в технике плетения из тесьмы.	2	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия.	Соблюдать технологию выполнения изделия. Использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия.	Технологическая карта «Изготовление закладки для книги»	Практ раб. «Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы»	Продолжить работу над изделием.
39-40.			Художественное оформление изделия. Творческий проект «Закладка для книги».	2	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.	Изучать правила подбора фурнитуры в соответствии с назначением. Определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении. Защищать творческий проект.	Технологическая карта «Изготовление закладки для книги»	Защита проекта.	Повторить изученный материал.

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»										
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»										
Познавательные УУД: Выявление потребностей и решение учебной практической задачи. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Умение проводить поиск и анализ необходимой информации.				Коммуникативные УУД: Умение с достаточной полнотой и точно- стью выполнять учебную задачу. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими её участниками.		Регулятивные УУД: Определение последовательности проме- жуточных целей с учетом конечного ре- зультата. Внесение необходимых дополнений и корректив в план реального действия и его продукта. Самостоятельная организация рабочего места.		Личностные УУД: Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практиче- ской деятельности Проявление познавательных интересов к народным традициям		
41-42.			История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика.	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Народные традиции и культура изготовления декоративно прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Художественное ручное тиснение по фольге: материалы заготовок, инструменты для тиснения. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза.	Изучать краткие сведения из истории старинного рукоделия. Знакомиться с народными традициями и культурой изготовления и назначением декоративно прикладных изделий. Выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия. Работать с каталогами, дополнительной литературой. Создавать эскиз изделия.		Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Практ. раб «Разработка эскиза изделия»	§23 стр. 120-123 Продолжить работу над изделием.
43-44.			Практическая работа «Изготовление изделия».	2	Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов.	Изучать технику, порядок выполнения изделия. Составлять технологическую карту. Переводить рисунок на фольгу. Выполнять тиснение по фольге.		Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Практ. раб. «Изготовление изделия».	§23 стр. 120-123 Подготовиться к защите проекта
45-46.			Оформление готового изделия. Творческий проект ««Тиснение на фольге».	2	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.	Применять способы оформления изделия. Ухаживать за готовым изделием. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий		Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д.	Защита проекта.	§23 стр. 120-123 Повторить изученный

						проект	раб. тетрадь		материал.
47-48.			Декоративные изделия из проволоки.	2	Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла). Материалы, инструменты, приспособления.	Разрабатывать эскизы и изготавливать декоративные изделия из проволоки.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Практ. раб. «Изготовление декоративного изделия из проволоки».	§24 стр. 123-125
49-50.			Басма.	2	Особенности технологии ручного тиснения. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы.	Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготавливаемых в технике басмы. Осваивать технологию изготовления изделия в технике басмы	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Практ. раб. «Изготовление басмы»	§25 стр. 125-127
51-52.			Просечной металл.	2	Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Инструменты для просечки или выпиливания.	Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготавливаемых в технике просечного металла. Изготавливать изделия в технике просечного металла, шлифовать и отделывать их.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Практ. раб «Изготовление изделия в технике просечного металла»	§26 стр. 127-131 Подготовить презентацию на тему «Чеканка»
53-54.			Чеканка.	2	Чеканка, история её возникновения, виды. Материалы изделий и инструменты. Технология чеканки: разработка эскиза, подготовка металлической пластины, перенос изображения на пластину, выполнение чеканки, зачистка и отделка.	Знакомиться с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки. Осваивать приёмы чеканки.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Контрольная работа по разделу «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»	§ 27 стр. 131-137

Раздел «Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов»

Познавательные УУД:

Коммуникативные УУД:

Регулятивные УУД:

Личностные УУД:

Поиск и выделение необходимой информации. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Умение давать определения терминам.				Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.		Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. Самостоятельная организация и выполнение различных работ.		Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.		
55-56.			Древесина. Конструкторская и технологическая документация.	2	Основные физико-механические свойства древесины. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Конструкторская документация. Технологическая документация. Сведения о технологическом процессе. Основные технологические документы. Технологическая карта.	Изучать древесные материалы; физические и механические свойства древесины; конструкторские документы; основные технологические документы. Составлять технологическую карту.		Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Практ. раб. «Выполнение чертежа детали из древесины»	§2-3 стр. 9-17

Раздел «Технологии ручной и машинной обработки металлов»

Познавательные УУД: Поиск и выделение необходимой информации. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Умение давать определения терминам.				Коммуникативные УУД: Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.		Регулятивные УУД: Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. Самостоятельная организация и выполнение различных работ.		Личностные УУД: Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.		
57-58.			Классификация сталей. Термическая обработка сталей.	2	Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.	Разбираться в наиболее распространённых марках сталей. Знакомиться с термической обработкой стали. Знакомиться с профессией термист.		Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Тищенко А. Т., Симоненко В.Д. раб. тетрадь	Самост. раб. «Изучение марок сталей, применяемых в различных областях деятельности человека».	§11 стр. 70-74

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Познавательные УУД: Выявление потребностей и решение				Коммуникативные УУД: Умение с достаточной полнотой и точно-		Регулятивные УУД: Самостоятельная организация и выполне-		Личностные УУД: Установление учащимися связи между		
---	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--

учебной практической задачи Умение структурирования знаний.				стью выполнять учебную задачу. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности.		ние различных работ	целью учебной деятельности и ее мотивом		
59-60.			Реализация этапов выполнения творческого проекта.	2	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	Обсуждение выбранной темы в семье
61-62.			Технология выполнения изделия.	2	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Разработка эскизов деталей изделия»	Продумывать этапы творческого проекта
63-64.			Практическая работа «Изготовление изделия».	2	Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений	Изготавливать детали, собирать и отделывать изделия, контролировать их качество.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ. раб. «Изготовление изделия».	Продолжить работу над проектом.
65-66.			Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	2	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта.	Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы.	Учебник 7 кл. «Технология» под ред. Синица Н.В., Симоненко В.Д., раб. тетрадь	Практ раб. Разработка рекламного проспекта»	Подготовиться к защите проекта.
67-68.			Защита творческого проекта.	2	Презентация готового изделия, защита проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект		Защита проекта	Повторить изученный материал.
69-70.			Резерв.	1					

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
соблюдать правила этикета за столом;
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные технологические проекты:
выявлять и формулировать проблему;
обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
планировать этапы выполнения работ;
составлять технологическую карту изготовления изделия;
выбирать средства реализации замысла;
осуществлять технологический процесс;
контролировать ход и результаты выполнения проекта;
представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
готовить пояснительную записку к проекту;
оформлять проектные материалы;
представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:
планировать профессиональную карьеру;
рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Технология. Технологии ведения дома. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Синицина; В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2014.

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2012.

Технология. Индустриальные технологии. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015.

Технология. Технический труд. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П. С. Самородский, А. Т. Тищенко, В. Д. Симоненко; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2010.

Дополнительная литература для учителя

Арефьев, И. П. Занимательные уроки технологии для девочек / И. П. Арефьев. - М. : Школьная пресса, 2005.

Афанасьев, А. Ф. Резьба по дереву / А. Ф. Афанасьев. - М. : Культура и традиции, 2002.

Баландина, Л. Н. Астры из пластмассовых упаковок / Л. Н. Баландина // Школа и производство. - 2006. - № 4. - С. 50.

Баранникова, Л. А. Комнатные растения в интерьере школы / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1991. - № 12.-С. 25.

Баранникова, Л. А. Приготовление сладких блюд и напитков из плодов дикорастущих растений / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1998. - № 4. - С. 65.

Бешенков, А. К. Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие /

К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Маркуцкая. - М. : Дрофа, 2007.

Блинова, О. С. Прорезной металл с элементами рельефной металлопластики / О. С. Блинова // Школа и производство. - 2008. - № 4. - С. 28.

Васильченко, Е. В. Кулинарные работы и методика их проведения / Е. В. Васильченко // Школа и производство. - 1991. - № 4. - С. 45.

Веркина, Н. К. Блюда из теста / Н. К. Веркина // Школа и производство. - 1993. - № 6. -С.41.

Гуревич, Р. С. Кроссворды по трудовому обучению / Р. С. Гуревич // Школа и производство. - 1989. - № 9. - С. 75.

Еременко, Р. А. Вторая жизнь нестандартных бутылок / Р. А. Еременко // Школа и производство. - 2005. - № 7. - С. 51.

Загороднюк, В. П. Вторичное использование пластиковых емкостей / В. П. Загороднюк, Я. Хацкевич // Школа и производство. - 1998. - № 3. - С. 84.

Зуева, Т. К. Оформление холодных блюд / Т. К. Зуева // Школа и производство. - 1996. - № 4. - С. 70.

- Исламов, Р. А. Конструирование из пластиковых бутылок / Р. А. Исламов // Школа и производство. - 2007. - № 8. - С. 60.
- Корчагина, Г. А. Дидактический материал по кулинарии. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 21.
- Корчагина, Г. А. Дидактический материал по обработке ткани. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 23.
- Кузьмин, В. Н. Сувениры из пластика / В. Н. Кузьмин // Школа и производство. - 2003. - №3. - С. 28.
- Лазарева, Т. Ф. Комнатные растения в интерьере жилого дома / Т. Ф. Лазарева, С. И. Ки-перман // Школа и производство. - 1997. - № 1. - С. 75.
- Лиманская, Н. А. Подбор и выращивание комнатных декоративных растений-суккулентов / Н. А. Лиманская // Школа и производство. - 2010. - № 3. - С. 21.
- Максимов, Н. А. Освещение в быту / Н. А. Максимов // Школа и производство. - 1989. - №3. - С. 31.
- Максимова, Н. Г. Анималистика в объемной металлопластике / Н. Г. Максимова // Школа и производство. - 2008. - № 5. - С. 29.
- Матвеева, Т. А. Мозаика и резьба по дереву / Т. А. Матвеева. - М. : Высшая школа, 2001.
- Махмутова, Х. И. Декорирование изделий аппликацией из ткани / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2006. - № 6. - С. 42.
- Махмутова, Х. И. Оформление изделий в технике декупаж / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2008. - № 8. - С. 36.
- Махмутова, Х. И. Холодный батик / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 1999. - №2. - С. 59.
- Миронова, Г. П. Изготовление варенья из ягод и плодов / Г. П. Миронова // Школа и производство. - 1990. - № 11. - С. 29.
- Мокрушина, Г. Г. Обед в походных условиях / Г. Г. Мокрушина // Школа и производство. - 2002. - № 7. - С. 49.
- Молева, Г. А. Формирование умения учиться на уроках технологии (обслуживающего труда) : [Опыт учителя сред. шк. № 16 г. Владимира] / Г. А. Молева, И. А. Богданова // Школа и производство. - 2000. - № 3. - С. 33-35.
- Муницын, Л. И. Карточки с условными обозначениями элементов электрических цепей / Л. И. Муницын // Школа и производство. - 2001. - № 6. - С. 60.
- Муравьев, Е. М. Общие основы методики преподавания технологии / Е. М. Муравьев, В. Д. Симоненко. - Брянск : НМЦ «Технология», 2000.
- Носкова, С. Ю. Цветочные композиции / С. Ю. Носкова // Школа и производство. - 2002. - №3. - С. 46.
- Панфилова, Т. П. Салфетки для праздничного стола / Т. П. Панфилова // Школа и производство. - 2003. - № 5. - С. 50.
- Панфилова, Т. Ф. Пластмасса - конструкционный материал / Т. Ф. Панфилова // Школа и производство. - 2003. - № 1. - С. 44.
- Панфилова, Т. Ф. Поделки из фольги / Т. Ф. Панфилова // Школа и производство. - 2002. - №6. - С. 45.
- Петрукович, О. А. Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. - 2002. - № 8. - С. 35.
- Плуэллин, М. Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плуэл-лин. - М.: Центрполиграф, 2005.
- Профориентация старшеклассников : сб. учеб.-метод. материалов / авт.-сост. Т. В. Черникова. - Волгоград : Учитель, 2006.
- Рубис, А. И. Раздаточный материал по безопасности труда / А. И. Рубис // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 28.
- Сальникова, Т. Н. Рамки для фотографий в технике рельефной пластики / Т. Н. Сальникова // Школа и производство. - 2005. - № 8. - С. 31.
- Сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области «Технология». - Волгоград : Учитель, 2006.
- Семина, Н. Н. Кроссворд по теме «Шерстяные ткани» / Н. Н. Семина // Школа и производство. - 2003. - № 2. - С. 74.
- Славская, Г. Е. Оформление усадьбы цветами / Г. Е. Славская // Школа и производство. - 1996. - № 5. - С. 52 ; № 6. - С. 76.
- Это интересно: Соль // Школа и производство. - 1992. - № 2. - С. 57.
- Сорокина, Н. В. Профилактические средства защиты растений / Н. В. Сорокина // Школа и производство. - 2000. - № 5. - С. 67.
- Степанова, Т. Н. Декупаж на уроках технологии / Т. Н. Степанова // Школа и производство. - 2010. - № 2. - С. 48.
- Степанский, В. И. Анкетные опросники для профориентационной беседы / В. И. Степанский // Школа и производство. - 1989. - № 5. - С. 18.
- Технология : поурочные планы по разделу «Технология обработки древесины» по программе В. Д. Симоненко. 5-7 классы / авт.-сост. Ю. А. Жадаев, А. В. Жадаева. - Волгоград : Учитель, 2007.
- Технология. 6 кл. (девочки) : поурочные планы по учеб. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград : Учитель, 2004.

Хворостов, А. С. Декоративно-прикладное искусство в школе / А. С. Хворостов. - М. : Просвещение, 1981.

Хотунцев, Ю. Л. Экологическое обоснование и воспитание школьников на уроках технического труда в 5-7 классах / Ю. Л. Хотунцев, Н. И. Нагибин // Школа и производство. - 2010. - №1. - С. 13.

Чистяков, Л. С. В помощь начинающему столяру / Л. С. Чистяков. - М. : Московский рабочий, 1984,

Шидлаускене, В. В. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них / В. Шидлаускене // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 48.

Шиленко, Е. Г. Рыбные блюда / Е. Г. Шиленко // Школа и производство. - 1993. - № 4. -

Шинкарева, Г. А. Изготовление брелока, кулона, пряжки в технике выколотки / Г. А. Шинкарева // Школа и производство. - 2010. - № 3. - С. 25.

Шумилкин, Н. Н. Декоративная игольница из жести / Н. Ы. Шумилкин // Школа и производство, - 2003. - № 2, - С. 33.

Щербакова, Л. П. О названиях тканей / Л. П. Щербакова // Школа и производство. -1992.-№2.-С. 53.

Яркова, И. В. Изделия из теста и их украшение / И. В. Яркова // Школа и производство. -2000,-№6.-С. 39.

Яркова, И. В. Учебные игры в изучении технологии / И. В. Яркова // Школа и производство. - 2001. - № 5. - С, 50.

Цифровые образовательные ресурсы

Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004

Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.

Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005

Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.

Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

Учимся вкусно готовить. [Электронный ресурс]. ООО «Бизнессофт», Россия, 2008.

Украшения своими руками. [Электронный ресурс]. ООО «Бизнессофт», Россия, 2008.

Мастер-класс учителя технологии «Русский народный костюм» (5-11 класс). [Электронный ресурс]. Издательство «Планета», 2009.

Мастер-класс учителя технологии «Вышивка, ткачество, стилизованные костюмы» (5-11 класс). [Электронный ресурс]. Издательство «Планета», 2009.

Технология. Технический и обслуживающий труд. [Электронный ресурс]. Издательство «Сентябрь», 2009.

Интернет-ресурсы

<http://center.fio.ru/som>

<http://www.eor-np>

<http://www.eor.it.ru>

<http://www.openclass.ru/user>

<http://www.it-n.ru>

<http://eidos.ru>

<http://www.botic.ru>

<http://www.cnso.ru/tehn>

<http://files.school-collection.edu.ru>

<http://trud.rkc-74.ru>

<http://tehnologia.59442>

<http://www.domovodstvo.fatal.ru>

<http://tehnologiya.narod.ru>

<http://new.teacher.fio.ru>

Технические средства обучения

1. Персональный компьютер
2. Телевизор
3. Музыкальный центр

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

7 КЛАСС

Стартовый срез на начало учебного года

1 вариант

1. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морская рыба, водоросли;
- б) крупы;
- в) овощи, фрукты.

2. Из предложенного списка минеральных веществ выберите микроэлементы:

- а) кальций; е) марганец;
- б) калий; ж) йод;
- г) магний; и) натрий;
- д) цинк; з) железо.

3. Стерилизованным называют молоко, которое нагревают:

- а) до 120°C — 145°C
- б) до 70°C — 75°C
- в) до 100°C — 115°C

4. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко; г) мороженое;
- б) кефир; д) сметана.
- в) творог;

5. Выберите признаки недоброкачества рыбы:

- а) глаза мутные;
- б) жабры красного цвета;
- в) брюшко вздутое;
- г) жаберные крышки плотно прилегают к жабрам;
- д) чешуя поврежденная;
- е) мясо легко отделяется от костей;
- ж) гнилостный запах.

6. Укажите правильную последовательность действий при разделке рыбы:

- а) промывание;
- б) очистка рыбы от чешуи;
- в) нарезание на порционные куски;
- г) разрезание брюшка – удаление внутренностей;
- д) пластование;
- е) отрезание головы, плавников, хвоста.

7. Смесь сырых яиц с водой или молоком с добавлением соли и специй - это

- а) кляр; б) льезон; в) фритюр.

8. Соотнесите виды зерновых культур с видами круп из них:

- а) пшеница, 1) ячневая крупа,
- б) ячмень, 2) овсяная крупа,
- в) овес, 3) манная крупа.

9. Натуральные текстильные волокна делятся на:

- а) растительные; в) вискозные;
- б) животные; г) минеральные.

10. Волокна животного происхождения получают из:

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

11. Под воздействием прямых солнечных лучей шелк:

- а) почти не разрушается;
- б) разрушается;
- в) достаточно устойчив.

12. Тонкие бруски толщиной менее 35 мм – это...

- а) бруски; в) брусья;
- б) рейки; г) доски.

13. Пиломатериал, у которого ширина больше двух толщин – это...

- а) горбыль; в) брусок;
- б) рейка; г) доска.

14. Спеленные и очищенные от ветвей стволы деревьев называются

- а) хлысты; в) бревна;
- б) пиломатериалами; г) горбыль.

а) бревно; б) доска; в) рейка; г) брусок.

в) оранжевый;

12. Шерстяные волокна получают из:

а) шкуры, б) руна; в) коконов.

13. Заготовка, из которой получают пиломатериалы, называется

а) рейка; б) бревно; в) доска; г) брус.

14. Поперечный разрез древесины – это...

а) ребро; в) пласть;

б) торец; г) кромка.

15. Материалы, получаемые путем продольной распиловки бревен, называются

а) хлыстами; в) пиломатериалами;

б) досками; г) брёвнами.

16. Узкая продольная сторона доски или бруска – это...

а) кромка; в) торец;

б) ребро; г) пласть.

17. Хлысты, разрезанные поперёк – это...

а) рейки; в) доски;

б) бревна; г) пиломатериалами.

18. Линия пересечения пласти, кромки, торца – это...

а) брус; в) рейка;

б) доска; г) ребро.

Ключ ответов:

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта, по 18 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1 вариант	2 вариант	Оценка результатов теста:
а	а	Оценка результатов теста: оценка «5» - 33-37 баллов, оценка «4» - 25-32 балла, оценка «3» - 19 – 24 балла, оценка «2» - менее 18 баллов.
д,е,ж,з	а, б,г,и	
а	б	
б,в,д	б,в,г	
а,в,д,е,ж	а,в,г,д,ж	
б,г,е,а,д,в	б,е,г,а,в,д	
б	а	
1-б,2-в,3-а	1-б,2-в,3-а	
а,б,г	б	
в,д	в	
б	а,б,г,д	
б	б	
г	б	
а	б	
б	в	
в	а	
б	б	
г	г	

Контрольная работа по теме: «Кулинария»

1 вариант

1. В каких процессах участвуют полезные микроорганизмы?

а) квашение,

б) брожение,

в) плесневение,

г) гниение.

2. Признаками пищевого отравления являются:

а) рвота, г) насморк,

б) чихание, д) понос.

в) резкая слабость,

3. Чем полезно мясо как пищевой продукт?

а) высокое содержание жира

б) высокое содержание белка

в) высокое содержание минеральных веществ

4. Отделение мышечной ткани от костей, зачистка её от сухожилий

и хрящей – это:

- а) разделка;
- б) обвалка;
- в) зачистка.

5. В какую воду закладывают мясо для варки на бульон?

- а) в холодную;
- б) в теплую;
- в) в горячую.

6. Разморозку мяса производят:

- а) при комнатной температуре;
- б) в холодной воде;
- в) в горячей воде.

7. Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) цвет от светлорозового до темнокрасного;
- б) мягкая консистенция;
- в) сок прозрачный;
- г) жир твердый;
- д) плотная, эластичная консистенция.

8. Определите, в какой последовательности производится первичная обработка мяса:

- а) обсушивание; г) обвалка;
- б) обмывание д) разруб.
- в) оттаивание;

9. Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- а) свинина; б) говядина; в) баранина.

10. К мясным продуктам относятся:

- а) печень; г) свинина;
- б) сердце; д) говядина.
- в) язык;

11. Какое мясо наиболее пригодно для приготовления блюд для детского питания?

- а) баранина б) свинина в) телятина.

12. Кисломолочными продуктами являются:

- а) молоко; г) мороженое;
- б) кефир; д) сметана.
- в) творог;

13. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- а) сметана; г) творог;
- б) кефир; д) сыр.
- в) кумыс;

14. Установите последовательность приготовления творога в домашних условиях:

- а) отделить творог от сыворотки
- б) охладить молоко до комнатной температуры
- в) дать стечь воде и слегка отпрессовать
- г) заквашенное молоко перемешать и поставить в теплое место
- д) вскипятить молоко
- е) в охлажденное молоко положить закваску

15. Тесто, приготовленное без применения дрожжей – это:

- а) пресное тесто;
- в) сладкое тесто.
- б) соленое тесто;

16. Какие разрыхлители теста вы знаете?

- а) уксус; г) дрожжи;
- б) сода; д) кефир;
- в) сметана; е) переслаивание жиром.

17. Какие продукты необходимы для приготовления бисквитного теста?

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____.

2 вариант

1. Переносчиками пищевых инфекций могут быть:

- а) больные люди, г) тараканы,
б) мухи, д) грызуны.
в) блохи,
2. Болезнями грязных рук являются...
- а) ангина, в) гепатит,
б) дизентерия, г) ОРЗ.
3. Отвар из мяса, на основе которого готовят суп – это:
- а) привар;
б) бульон;
в) отвар.
4. Как нарезают мясо для жарения?
- а) вдоль волокон;
б) поперек волокон;
в) не имеет значения.
5. Выберите виды мяса по термическому состоянию:
- а) парное; г) мороженое;
б) остывшее; д) свежее;
в) охлажденное; е) холодное.
6. По каким признакам можно определить доброкачественность мяса:
- а) по цвету;
б) по вкусу;
в) по запаху;
г) по консистенции.
7. К видам тепловой обработки мяса относятся:
- а) варка; г) жаренье;
б) пассерование; д) бланширование;
в) припускание; е) тушение.
8. Какие виды мяса вы знаете?
- а) свинина; в) _____;
б) _____; г) _____.
9. Какие блюда готовят из мяса?
- а) супы; г) гуляш;
б) запеканки; д) закуски;
в) заливное, студень; е) гарниры.
10. Мороженое мясо следует оттаивать:
- а) в теплой воде; г) в духовом шкафу;
б) в холодной воде; д) при комнатной температуре
в) в микроволновой печи;
11. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности:
- а) обмывание; г) обвалка;
б) обсушивание; д) разруб.
в) оттаивание;
12. Что означает термин «обвалка мяса»?
- а) обваливание в панировочных сухарях;
б) обсушивание мяса;
в) оттаивание мяса;
г) отделение мяса от костей.
13. Какой продукт не относится к кисломолочным?
- а) ряженка г) йогурт
б) молоко д) мороженое
в) варенец
14. Установите последовательность приготовления простокваши в домашних условиях:
- а) охладить молоко до комнатной температуры
б) заквашенное молоко накрыть бумагой или крышкой
в) поставить в теплое место на 18-20 часов
г) в охлажденное кипяченое молоко добавить сметану
д) вскипятить молоко
15. Какое из перечисленных видов теста не является пресным?
- а) бисквитное; г) заварное;
б) слоеное; д) песочное.

в) дрожжевое;

16. Чтобы изделия из теста получились рыхлыми и однородными, муку перед замешиванием следует:

а) просушить;

в) просеять;

б) подогреть;

г) охладить.

17. Какие способы приготовления бисквитного теста вы знаете?

а) горячий;

б) теплый;

в) холодный.

Ключ ответов:

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта, по 17 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1 ВАРИАНТ	2 ВАРИАНТ
А,Б	Б,Г,Д
А,В,Д	Б,В
Б	Б
Б	Б
А	А,Б,В,Г
А	А,В,Г
А,В,Г,Д	А,В,Г,Е
В,Б,А,Д,Г	ТЕЛЯТИНА, ГОВЯДИНА, БАРАНИНА
А	А,В,Г,Д
А,Б,В	Д
В	В,А,Б,Д,Г
Б,В,Д	Г
А,Г,Д	Б,Д
Д,Б,Е,Г,А,В	Д,А,Г,Б,В
А	В
Б,Г,Е	В
МУКА, ЯЙЦА, САХАР	Б,В

Оценка результатов тестирования:

На «5» - 37-42 баллов

На «4» - 29-36 баллов

На «3» - 21-28 баллов

На «2» - 20 баллов и менее.

Контрольный тест по теме «Материаловедение»

1 вариант

1. Натуральные текстильные волокна делятся на:

а) растительные;

в) вискозные;

б) животные;

г) минеральные.

2. Хлопчатобумажную пряжу получают из:

а) хлопка;

б) льна;

в) асбеста.

3. Шерстяные волокна получают из:

а) шкуры,

б) руна;

в) коконов.

4. Волокна, используемые для производства льняных тканей.

а) натуральные;

б) растительные;

в) химические.

5. К искусственным волокнам относятся:

- а) вискозные;
- б) ацетатные;
- в) асбестовые.

6. Искусственные волокна получают из:

- а) торфа,
- б) природного газа;
- в) отходов хлопка;
- г) отходов древесины.

7. К синтетическим волокнам относятся:

- а) капрон;
- б) лавсан;
- в) ацетатное волокно.

8. Капроновое волокно получают из:

- а) отходов хлопка;
- б) нефти,
- в) каменного угля.

2 вариант

1. Животные текстильные волокна делятся на:

- а) шелковые; б) шерстяные; в) минеральные.

2. К натуральным волокнам относятся:

- а) хлопок
- б) лавсан
- в) шерсть

3. Натуральный шелк получают из:

- а) шкуры,
- б) руна;
- в) коконов.

4. Волокна растительного происхождения получают из:

- А) крапивы;
- Б) льна;
- В) шерсти;
- Г) хлопка.

5. Химические текстильные волокна делятся на:

- а) синтетические;
- б) искусственные;
- в) минеральные.

6. Вискозное волокно получают из:

- а) отходов древесины;
- б) нефти,
- в) торфа.

7. Синтетические волокна получают из:

- а) каменного угля,
- б) нефти;
- в) древесины.

8. К искусственным волокнам относятся:

- а) вискозный шелк;

- б) ацетатный шелк;
- в) нейлон;
- г) капрон.

Ключ ответов:

Для тестирования учащихся составлены 2 варианта, по 8 вопросов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1 вариант	2 вариант	Оценка результатов тестирования:
А, Б, Г	А, Б	На «5» - 14-15баллов
А	А, В	На «4» - 11-13баллов
Б	В	На «3» - 8-10 баллов
А, Б	А, Б, Г	На «2» - 7 баллов и менее.
А, Б	А, Б	
В, Г	А	
А, Б	А, Б	
Б, В	А, Б	

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
Методического совета
МБОУ СОШ №7
От _____ №____
Руководитель МС
_____Калашникова Н.Г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____Гуртовая Н.И.
