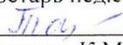
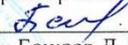


**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Маляевская основная общеобразовательная школа»  
Ленинского муниципального района Волгоградской области**

РАССМОТРЕНО  
секретарь пед.совета

  
Такташева К.М.  
приказ №137  
от «29» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
директор школы

  
Башаев Д.А.  
приказ №137  
от «29» 08 2023 г.



**Рабочая программа по  
технологии для 7 класса**

2023-2024 учебный год

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая учебная программа по предмету «Технология» для 7 класса составлена на

основе:

1. Примерная рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования, разработанной на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ под авторством Казакевич В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю.

2. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 года. Регистрационный № 19993 (редакции 2015г).

3. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015 (с изменениями и дополнениями от 13.12 2013 г., 28.05 2014 г., 17.07 2015г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Программа по учебному предмету «Технология» для 7 класса, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

### Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в 7 классе являются:

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих задач:

- \* ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;
- \* развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;
- \* сохранение и укрепление физического и психологического здоровья обучающихся;
- \* ознакомление с путями получения профессионального образования.

Обучение семиклассников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

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

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся 7 класса. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудоуемые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий.

## 2. Планируемые результаты изучения предмета технология

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» в 7 классе учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

### Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### *МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ*

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися 7 класса межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно- преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно- преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

##### *Регулятивные*

Обучающиеся научатся *или получают возможность научиться:*

- планировать своё высказывание (продумывать, что сказать вначале, а что потом);
- планировать свои действия на отдельных этапах урока (целеполагание, проблемная ситуация, работа с информацией и пр. по усмотрению учителя);
- *осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;*
- фиксировать в конце урока удовлетворённость/неудовлетворённость своей работой на уроке (с помощью средств, предложенных учителем), позитивно относиться к своим успехам/неуспехам.

##### *Познавательные*

Обучающиеся научатся *или получают возможность научиться:*

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- *составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).*

В сфере развития познавательных УУД ученики 7 класса научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

##### *Коммуникативные*

Обучающиеся научатся *или получают возможность научиться:*

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- *формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).*

В сфере коммуникативных УУД ученики 7 класса смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

#### *ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ*

### **Раздел 1. Основы производства**

#### **Выпускник научится:**

- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

#### **Получит возможность научиться:**

- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

### **Раздел 2. Общая технология**

#### **Выпускник научится:**

- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

### **Раздел 3. Техника**

#### **Выпускник научится:**

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

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

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

#### **Выпускник научится:**

- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

#### **Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов**

##### ***Выпускник научится:***

- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

#### **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

##### ***Выпускник научится:***

- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.*

#### **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации**

##### ***Выпускник научится:***

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

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;*
- *осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.*

#### **Раздел 8. Технологии растениеводства**

##### ***Выпускник научится:***

- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
- *выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);*
- *применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*

#### **Раздел 9. Технологии животноводства**

##### ***Выпускник научится:***

- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

**Раздел 10. Социально-экономические технологии**

**Выпускник научится:**

- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий. ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте

**Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

**Выпускник научится:**

- 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.

**Получит возможность научиться:**

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Примерный тематический план для 7 класса**

Разделы и темы программы	7
<b>Основы производства</b>	
1. Производство и труд как его основа. Современные средства труда	
2. Современные средства контроля качества	
<b>Общая технология</b>	
1. Технологическая культура производства и культура труда	
2. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии	
<b>Техника</b>	
1. Конструирование и моделирование техники	
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>1</b>
1. Технологии машинной обработки конструкционных материалов	1
2. Технологии машинной обработки текстильных материалов	0
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>2</b>
1. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	4
2. Технология приготовления мучных изделий	4
3. Технология приготовления сладких блюд	3
4. Рыба. Приготовление блюд из рыбы	3
5. Технология приготовления блюд из макарон и круп	4
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>4</b>
1. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	3
2. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	3
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>

1. Технологии получения информации	2
2. Коммуникационные технологии и связь	2
<b>Технологии растениеводства</b>	6
1. Технологии посева и посадки культурных растений	2
2. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	2
3. Технологии флористики и ландшафтного дизайна	2
<b>Технологии животноводства</b>	2
1. Кормление животных и уход за животными	2
<b>Социально-экономические технологии</b>	4
1. Рынок и маркетинг. Исследование рынка	4
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	6
1. Методика научного познания и проектной деятельности	2
2. Дизайн при проектировании	2
<b>ИТОГО</b>	

### 3. Содержание учебного предмета, с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности.

#### 1. Основы производства

##### *Теоретические сведения*

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

##### *Практическая деятельность*

Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

#### 2. Общая технология

##### *Теоретические сведения*

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

##### *Практическая деятельность*

Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

#### 3. Техника

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

##### *Практическая деятельность*

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изготовление моделей передаточных механизмов.

#### 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов древесины

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

#### ***Практическая деятельность***

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

#### **металлы и пластмассы**

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

#### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

#### **текстильные материалы и кожа**

##### ***Теоретические сведения***

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

#### ***Практическая деятельность***

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

### **5. Технологии обработки пищевых продуктов**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей.

Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из

макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

#### ***Практическая деятельность***

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

### **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

#### ***Теоретические сведения***

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

#### ***Практическая деятельность***

Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

### **7. Технологии получения, обработки и использования информации**

#### ***Теоретические сведения***

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

#### ***Практическая деятельность***

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

### **8. Технологии растениеводства**

#### ***Теоретические сведения***

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

#### ***Практическая деятельность***

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на

примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

## **9. Технологии животноводства**

### ***Теоретические сведения***

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

### ***Практическая деятельность***

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

## **10. Социально-экономические технологии**

### ***Теоретические сведения***

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

### ***Практическая деятельность***

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

## **11. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

### ***Теоретические сведения***

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

### ***Практическая деятельность***

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

### ***Формы организации учебных занятий и контроля***

Одна из целей организации учебного процесса на уроках «Технологии» состоит в создании комфортных условий обучения, при которых обучаемый чувствует свою успешность, свою интеллектуальную состоятельность, что делает продуктивным сам процесс обучения. Устойчивый познавательный интерес формируется и через занимательность. Элементы занимательности вызывают у детей чувство удивления, живой интерес к процессу познания, помогают им освоить любой учебный материал.

Для этого на уроках используются компьютерные презентации, в которых зрительный ряд преподносится таким образом, чтобы у учащихся возникало четкая уверенность в том, что им под силу данное задание, появлялось острое желание его сделать и главное узнать о данной теме

больше. Большую часть урока отводится на практическую работу и фактически все учащиеся оказываются, вовлечены в творческий процесс. Основой проектирования является развитие интеллектуальных умений и навыков, реализующих учебную и познавательную деятельность учащихся при условии обеспечения познавательной и социальной мотивации. Проект предполагает самостоятельную деятельность, выполненную индивидуально, парно, группой на определенный период времени. Проектная деятельность всегда направлена на решение конкретной проблемы, использование для этого различных методов и средств, интегрирование знаний и умений учащихся из разных предметных областей. Исследовательские проекты, основанные на исследовательском методе, предполагают четкость структуры, прозрачность целей, актуальность и социальную значимость, экспериментальную часть.

Творческие проекты – основываются на методах, способствующих реализации творческих способностей учащихся.

Любая дидактика предполагает контроль над усвоением знаний, предметных умений и универсальных учебных действий. Поскольку технология – предмет особый, нужно очень деликатно подходить к оцениванию результатов работы учащихся.

Выявление уровня овладения учащимися образовательными результатами через систему контроля и включает: учительский контроль, самоконтроль, взаимоконтроль учащихся. Формы контроля уровня обученности: отчетные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ.

#### *Основные виды учебной деятельности*

Настоящая рабочая программа учитывает особенности класса. В седьмом классе учащиеся в процессе изучения технологии воспринимают окружающий мир, выявляют с помощью сравнения отдельные признаки, анализируют результаты сравнения. Ученики решают творческие задачи на уровне комбинаций и импровизаций, проявляют оригинальность при их решении, создают творческие работы на основе собственного замысла. У школьников сформированы навыки учебного сотрудничества в коллективных художественных работах, они умеют договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в деятельность и ее общий результат.

**Календарно - тематическое планирование по технологии в 7 классе  
70 часов (2 часа в неделю)**

№ п/п	Дата	Тема и тип урока	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающихся	Метапредметные результаты УУД
<b>Тема №1 " Основы производства" 4 ч.</b>					
1.1-1.2		Характеристика современных средств труда. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Пр. деятельность «Сравнение характеристик». ИКТ транспортных средств.	2	<p>выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;</p> <p>составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</p> <p>характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;</p>	<p><b>РУУД:</b> Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.</p> <p><b>ПУУД:</b> Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.</p> <p>формулировать вопросы и ответы на вопросы;</p>
1.3-1.4		Современные средства контроля качества ИКТ. Пр. деятельность» «Моделирование транспортных средств».	2	<p>называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;</p> <p>приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;</p> <p>осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;</p> <p>подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела</p>	
<b>Тема № 2 «Технологии растениеводства». Осенний период. - 4 ч</b>					
2.1-2.2		Технология посева и посадки культурных	2	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными	- Обеспечивать умения работы в

		растений. Пр.раб. Уборка овощей.		данными, анализировать допущенные ошибки.	группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.
2.3-2.4		Технология ухода за растениями. Пр.раб. Уборка картофеля.	2	Проводить фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки	<b>ПУУД:</b> - Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение <b>КУУД:</b> - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.
<b>Тема № 3 Общая технология- 2 ч.</b>					
3.1		Технологическая культура производства и культура труда.	1	называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;	<b>РУУД:</b> - Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу
3.2		Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.	1	объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; проводить сбор информации по развитию	<b>ПУУД:</b> - анализировать объекты окружающего мира с выделением отличительных признаков; - понимать и толковать условные знаки и символы, используемые в

				технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;	учебнике для передачи информации; - понимать схемы учебника, передавая содержание схемы в словесной форме; - устанавливать причинно-следственные деятельности человека КУУД: - формулировать ответы на вопросы; включаться в диалог с учителем и сверстниками; - готовить небольшое сообщение по теме проекта.
<b>Тема № 4 " Техника"- 4 часа</b>					
4.1-4.2		Технологические машины, как технические системы. Конструирование и моделирование техники.	2	устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;	<b>РУУД:</b> - фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке;
4.3-4.4		Конструирование и моделирование техники. Пр. раб.«Изготовление моделей техники».	2	дать обзоры техники по отдельным отраслям и видам; • конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;	- понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; - сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике . <b>ПУУД:</b> - находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; - понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных учителем; <b>КУУД:</b> - слушать партнера по общению; - договариваться и приходить к общему решению;

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- признавать свои ошибки;</li> <li>- готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.</li> </ul>
<b>Тема № 5 " Технологии машинной обработки конструкционных материалов.- 12 ч.</b>					
6.1-6.2		Технологии машинной обработки конструкционных материалов. Пр. раб. Определение плотности древесины по объему и весу образца. По. раб. Определение влажности образцов древесины.	2	выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам; распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы; выполнять разметку заготовок;	<p><b>РУУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.</li> <li>выделять из темы урока известные знания и умения.</li> </ul> <p><b>ПУУД:</b></p> <p>Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.</p> <p><b>КУУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- слушать партнера по общению;</li> <li>- договариваться и приходить к общему решению;</li> <li>- интегрироваться в группу сверстников, проявлять стремление ладить с собеседником;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.</li> </ul>
6.3-6.4		Производство металлов. Технология выплавки металлов	2	изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом; осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);	
6.5-6.6		Производство древесных материалов. Производство древесных материалов на пилораме.	2	выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;	
6.7-6.8		Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Достоинства и недостатки материалов.	2	описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;	
6.9-6.10		Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	2		
6.11-6.12		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического	2		

		формирования материалов.			
<b>Тема № 6 «Технологии машинной обработки текстильных материалов»- 6 ч.</b>					
6.1-6.2		Технологии машинной обработки текстильных материалов. Свойства текстильных материалов. Виды нетканых материалов из химических волокон.	2	определять назначение и особенности различных швейных изделий; различать основные стили в одежде и современные направления моды; отличать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; подготавливать швейную машину к работе; выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку;	
6.3-6.4	Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	2			
6.5-6.6	Швейная машина. Пр.Раб. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.	2			
<b>Тема № 7 " Технологии обработки пищевых продуктов"- 20 ч.</b>					
7.1. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов-4 ч					
7.2. Технология приготовления мучных изделий-4 ч.					
7.3. Технология приготовления сладких блюд-3 ч.					
7.4. Рыба. Приготовление блюд из рыбы-5ч.					
7.5. Технология приготовления блюд из макаронных изделий и круп-4 ч.					
7.1-7.2		Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	2	реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов; использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки	<b>РУУД:</b> - Осуществление действия по образцу , формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять

7.3-7.4		Требования к качеству молочных готовых блюд.	2	<p>пищевых продуктов; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню;</p>	<p>контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.</p> <p><b>ПУУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение</li> </ul> <p>Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p><b>КУУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</li> </ul> <p>рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение</p>
7.5-7.6		Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.	2		
7.7-7.8		Технология приготовления бутербродов. Пр. раб. Приготовление теста для пельменей.	2		
7.9-7.10-7.11		Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	3		
7.12-7.13-7.14-7.15-7.16		Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	5		

		Технология приготовления блюд из рыбы.			
7.17-7.18-7.19-7.20		Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий.	4		
<b>Тема № 8 " Технологии получения, преобразования и использования энергии" -4 ч.</b>					
8.1-8.2		Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	2	осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи; осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей; выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.; выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;	<b>РУУД:-</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.
8.3-8.4		Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	2		<b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;
<b>Тема № 9 " Технологии получения, обработки и использования информации" -4 ч</b>					
9.1-9.2		Технологии получения информации	2	применять технологии получения, представления, преобразования и	<b>РУУД:-</b> Целеполагание как постановка

9.3-9.4		Коммуникационные технологии и связь	2	использования информации из различных источников; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке; встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку; разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях; представлять информацию вербальным и невербальным средствами;	учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;
<b>Тема № 10 " Технологии растениеводства" (весенние работы)- 6 ч</b>					
10.1-10.6		Технологи посева и посадки культурных растений Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая Технологии флористики и ландшафтного дизайна Технология выращивания огурца рассадным способом в защищенном грунте. Технология выращивания томата рассадным способом в защищенном грунте.	6	Осваивать общие приемы выращивания рассады томата, оценки их состояния, выбраковки, подготавливать участки и посадки.	<b>РУУД:</b> - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>КУУД:-</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.
<b>Тема № 11 " Технологии животноводства"-2 ч</b>					
11.1-11.2		Кормление животных и уход за животными.	2	распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; приводить примеры технологий	- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать

				<p>производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;</p> <p>осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</p> <p>собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</p>	<p>и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Проявлять познавательную инициативу.</p> <p><b>ПУУД:</b></p> <p>- Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p><b>КУУД:</b></p> <p>- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам</p> <p>Проявлять познавательную инициативу.</p>
<b>Тема № 12 " Социально- экономические технологии"- 4 ч.</b>					
12.1-12.2		Рынок и маркетинг. Исследование рынка	2	<p>объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;</p> <p>называть виды социальных технологий;</p> <p>характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию</p>	<p><b>РУУД:-</b></p> <p>Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.<b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;</p>
12.3-12.4		Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Профессии, связанные с реализацией социальных технологий.	2		
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 часа</b>					

13.1-13.2		Методика научного познания и проектной деятельности. Защита проекта.	2	Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности	<b>РУУД:-</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД:-</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;
13.3-13.4		Дизайн при проектировании. Защита проекта. Подведение итогов	2		
ИТОГО: 70 часов					

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Спецификация итоговой работы по предмету «Технология» (технология ведения дома, Индустриальные технологии) для обучающихся 7 класса

#### Назначение итоговой работы

Итоговая работа в форме теста проводится в конце учебного года с целью определения уровня подготовки обучающихся 7 класса планируемых результатов освоения основной образовательной программы по технологии за курс 7 класса. Итоговая работа охватывает содержание, включенное в учебно-методические комплексы по технологии (Технология ведения дома и Индустриальные технологии)

Документы, определяющие содержание и структуру итоговой работы.

Содержание контрольно-измерительного материала и основные характеристики проверочного материала определяется на основе документов:

- Примерная рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ под авторством В.М. Казакевич.

- Структура итоговой работы

В итоговую работу включены задания, проверяющие уровень знаний содержания всех основных разделов курса и выполнение основных требований к уровню подготовки шестиклассников по технологии. В работе используются задания базового и повышенного уровня сложности.

Характеристика структуры и содержания КИМ

## Контрольно-измерительные материалы итоговой работы для 7 класса по технологии

*Инструкция для обучающихся:*

*На выполнение работы отводится 45 минут. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у Вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые Вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у Вас останется время. При выполнении работы разрешается пользоваться атласом и картами.*

*Желаем успеха!*

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Тест создан для проверки знаний учащихся 7 класса по предмету «Технология» за весь учебный год – **итоговый тест.**
  2. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Симоненко В.Д. - Вентана Граф, 2007.
  3. Тест состоит из 35 вопросов из 7 разделов.
  4. Задания закрытого типа – **34:**
    - С одним правильным ответом – **19**
    - С несколькими правильными ответами – **15**
    - Задания на установление соответствия – **1**
  5. Тест представлен в I варианте.
  6. Задания закрытого типа:
    - С одним правильным ответом – **1 балл**
    - С несколькими правильными ответами – **2 балла**
    - Задания на установление соответствия – **3 балла**
- Всего **52** балла
- Оценка: «5» – 52 – 47  
«4» – 46 – 37  
«3» – 36 – 26  
«2» – 25 – 0
7. Общее время теста – 35 минут.  
**Не более 1 минуты на:**
    - задания закрытого типа
    - установление соответствия

8.

№	Раздел	Число заданий	Доля %	Номера заданий
1	Материаловедение	4	11,6	1 2 3 4
2	Кулинария	9	25,6	5 6 7 8 9 10 11 12 13
3	Ручные работы	5	14,5	14 15 16 17 18
4	Индивидуальный уход за кожей лица	2	5,8	19 20
5	Уход за одеждой	4	11,6	21 22 23 24
6	Конструирование и моделирование	6	17,1	25 26 27 28 29 30
7	Экология и эстетика дома	5	13,8	31 32 33 34 35
	<b>Итого:</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	

Разделы теста можно располагать в той последовательности, в какой излагался материал.

**Уклон теста на проверку знаний понятий, определений, терминов.**

### ОТВЕТЫ

	І вариант
1	А), Г)
2	В), Г)
3	А), Б), В)
4	А), В), Г)
5	В)
6	А)
7	Г), Д)
8	Б)
9	В)
10	Б)
11	А), Б), Г), Д)
12	Б)
13	Г), Д), Б), В)

14	В)
15	Б)
16	1 В), 2 А), 3 Г), 4 Д), 5 Б)
17	А)
18	В)
19	Б), В)
20	В)
21	А), В)
22	В)
23	Б)
24	А)
25	А), В), Г)
26	А), Г)
27	А), В), Д), Е)
28	В), Г), Д)
29	Г)
30	Г)
31	Б)
32	Б), В), Д)
33	Б)
34	А)
35	В)

Тестирование по технологии для 7 класса.

• *Материаловедение*

1. Обведите кружком правильные ответы.

К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:

- А) шёлк;
- Б) лён;
- В) вискоза;
- Г) шерсть.

2. Обведите кружком правильные ответы.

К физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:

- А) прочность;
- Б) драпируемость;
- В) гигроскопичность;
- Г) электростатичность.

**3. Обведите кружком правильные ответы.**

**При производстве ткани, в процессе отделки суровая ткань может стать:**

- А) гладкокрашенной;
- Б) отбельной;
- В) "набивной" ( с печатным рисунком);
- Г) трикотажной.

**4. Обведите кружком правильные ответы.**

**По назначению ткани классифицируются на группы:**

- А) костюмные;
- Б) гламурные;
- В) пальтовые;
- Г) бельевые.

• *Кулинария*

**5. Обведите кружком правильный ответ.**

**Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

- А) в горячей воде;
- Б) в холодной воде;
- В) на воздухе.

**6. Обведите кружком правильный ответ.**

**Мясо, какого животного имеет светло-розовый цвет?**

- А) свинина;
- Б) говядина;
- В) баранина.

**7. Обведите кружком правильные ответы.**

**Виды тепловой обработки мяса?**

- А) оттаивание;
- Б) обмывание;
- В) разделка;
- Г) жаренье;

Д) тушение.

**8. Обведите кружком правильный ответ.**

**Мясные котлеты с начинкой – это:**

А) котлеты отбивные;

Б) зразы;

В) шницель;

Г) рагу;

Д) антрекоты.

**9. Обведите кружком правильный ответ.**

**Отвар из мяса, на основе которого варят суп:**

А) отвар;

Б) настой;

В) бульон;

Г) зелье.

**10. Обведите кружком правильный ответ.**

**Холодный суп:**

А) солянка;

Б) окрошка;

В) уха;

Г) борщ.

**11. Обведите кружком правильные ответы.**

**Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это:**

А) сметана;

Б) простокваша;

В) кумыс;

Г) творог;

Д) сыр.

**12. Обведите кружком правильный ответ.**

**Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?**

А) бисквитное;

Б) слоёное;

В) заварное.

**13. Обведите кружком правильные ответы.**

**Назовите виды заготовки ягод на зиму:**

- А) тушение;
- Б) варенье;
- В) пассерование;
- Г) замораживание;
- Д) консервирование с сахаром.

• **Ручные работы**

**14. Обведите кружком правильный ответ.**

**Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:**

- А) белые;
- Б) чёрные;
- В) под цвет ткани;
- Г) контрастные к цвету ткани.

**15. Обведите кружком правильный ответ.**

**Для предохранения срезов деталей от осыпания их:**

- А) замётывают;
- Б) обмётывают;
- В) примётывают;
- Г) заутюживают.

**16. Найдите соответствие определения с термином:**

<b>Определение</b>	<b>Термин</b>
1. Место соединения деталей.	А) строчка;
2. Ряд повторяющихся стежков.	Б) ширина шва;
3. Переплетение ниток между двумя проколами иглы.	В) шов;
4. Расстояние между двумя последовательными проколами иглы.	Г) стежок;
5. Расстояние от среза детали до строчки.	Д) длина стежка;

**17. Обведите кружком правильный ответ.**

**Контур выкройки переводят с помощью:**

- А) копировальных стежков;
- Б) копировальной бумаги;
- В) фломастера.

**18. Обведите кружком правильный ответ.**

**Косыми стежками выполняются строчки:**

- А) копировальные;
- Б) обметочные;
- В) подшивочные.

- *Индивидуальный уход за кожей лица*

**19. Обведите кружком правильные ответы.**

**Сухую кожу можно определить по следующим признакам:**

- А) жирный блеск;
- Б) шелушение;
- В) ранние морщины;
- Г) гладкость.

**20. Обведите кружком правильный ответ.**

**При жирной коже пользоваться мылом можно:**

- А) через день;
- Б) два раза в неделю;
- В) ежедневно.

- *Уход за одеждой*

**21. Обведите кружком правильные ответы.**

**Изделия из каких тканей нельзя сушить в подвешенном состоянии:**

- А) шерстяных;
- Б) нитрона;
- В) ацетатных;
- Г) хлопчатобумажных.

**22. Обведите кружком правильный ответ.**

**Изделие из цветного хлопка стирают при температуре до:**

- А) 30°C;
- Б) 40 °C;
- В) 60°C.

**23. Обведите кружком правильный ответ.**

Символ  обозначает:

- А) изделие можно сушить в подвешенном состоянии, выжимать нельзя;

- Б) изделие можно сушить в подвешенном состоянии на веревке;  
В) изделие следует сушить, расправив на ровной поверхности.

**24. Обведите кружком правильный ответ.**

Символ  обозначает:

- А) ручная или машинная стирка. Внимательно придерживаться указанной температуры, не подвергать сильной механической обработке. Умеренный отжим;  
Б) очень деликатная стирка в большом количестве воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание при низких оборотах;  
В) ручная или машинная стирка при температуре не выше указанной.

- *Конструирование и моделирование*

**25. Обведите кружком правильные ответы.**

**Перенос контурных линий с одной детали на другую выполняется с помощью:**

- А) копировальных стежков;  
Б) косых стежков;  
В) булавок;  
Г) резца и копировальной бумаги;  
Д) петельных стежков.

**26. Обведите кружком правильные ответы.**

**Для изготовления ночной сорочки в основном используют ткани:**

- А) х/б;  
Б) шерстяные;  
В) шёлковые;  
Г) льняные.

**27. Обведите кружком правильные ответы.**

**Какие мерки нужно снять с фигуры для построения чертежа ночной рубашки:**

- А) Ди;  
Б) Дст;  
В) Сг;  
Г) Сб;  
Д) Оп;  
Е) Сш.

**28. Обведите кружком правильные ответы.**

**При обработке горловины применяют швы:**

- А) стачной;
- Б) запошивочный;
- В) вподгибку с открытым срезом;
- Г) вподгибку с закрытым срезом;
- Д) обтачной.

**29. Обведите кружком правильный ответ.**

**При обработке низа изделия применяют:**

- А) стачной шов;
- Б) накладной шов;
- В) обтачной шов;
- Г) вподгибку с закрытым срезом.

**30. Обведите кружком правильный ответ.**

**При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают:**

- А) вдоль обтачки;
- Б) поперёк обтачки;
- В) под углом  $45^{\circ}$ ;
- Г) по направлению долевой нити основной детали;
- Д) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали.

• *Экология и эстетика дома*

**31. Обведите кружком правильный ответ.**

**Требование многофункциональности к интерьеру подразумевает:**

- А) мебель и украшения должны представлять единое целое;
- Б) пригодность вещи в различных ситуациях;
- В) мебель не должна занимать много места;

**32. Обведите кружком правильные ответы.**

**Для окон, выходящих на северную сторону лучше выбрать занавеси:**

- А) серо-зеленый;
- Б) коричневый;
- В) желтый;
- Г) зелено-голубой;
- Д) оранжевый;

**33. Обведите кружком правильный ответ.**

**В шкаф, где можно хранить предметы, предназначенные для чистки и уборки, моющие средства обычно встраивают:**

- А) посудомоечную машину;
- Б) мойку;

**34. Обведите кружком правильный ответ.**

**Участок стены кухни, где будут установлены плита и мойка, рекомендуется:**

- А) выкладывать глазурованной керамической плиткой;
- Б) клеить моющими обоями;
- В) закрывать клеенкой;

**35. Обведите кружком правильный ответ.**

**Подсушивание хлеба, делая его хрустящим и подогрев булочек, входит в назначение такого бытового электроприбора как:**

- А) микроволновая печь;
- Б) вафельница;
- В) тостер;
- Г) фритюрница;