

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Таналькская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено
на МО учителей физической
культуры и технологии
«30» 08 2018 г.
Руководитель МО
Вац Е.В.Баулина



Утверждаю
Директор MAOY
«Таналькская ООШ»
Л.Б. Карпунина
«04» 09 2018 г.
Приказ № 3/16

Рабочая программа

по технологии

7 класс

на 2018 – 2019 учебный год

Составлена в соответствии с Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования, с учетом примерной программы основного (общего) образования по технологии под редакцией В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2014г., с учетом требований регионального государственного стандарта общего образования.

Программу составил учитель технологии Препелица Н.П..

с. Танальк, 2018 г.

Пояснительная записка

Рабочие программы по технологии для 7 неделимых классов (менее 25 обучающихся) составлены на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, Примерной программы основного (общего) образования, с учётом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вентана-ГРАФ, 2011).

Программы реализуются: в 7 классах – в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год. Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

Данные программы рекомендуются для обеспечения непрерывности технологического образования. Они позволяют учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, отражают распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программы носят рекомендуемую последовательность с учётом внутрипредметных и межпредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся и рекомендованы с учётом оснащённости школ, материальных возможностей обучающихся и социальной востребованности.

Отличие данной разработки от имеющихся программ состоит в том, что она не предусмотрена для проведения занятий в основных классах. Опыт работы в неделимых классах показал целесообразность линейного подхода к преподаванию разделов, способствующих решению современных образовательных задач.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Электротехнические работы», «Творческие проектные работы», каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Особый акцент сделан на инновационный раздел «Дизайн пришкольного участка». Его актуальность заключается в том, что в последнее время большое внимание уделяется экологическому и эстетическому воспитанию учащихся. Ландшафтная архитектура и озеленение имеют огромное эстетическое, воспитательное и санитарно-гигиеническое значение. При этом в процессе изучения данного раздела учащиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов. Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов – это лишь часть задач, которые решаются в

процессе изучения данного раздела. А положительные отзывы, полученные от жителей прилегающих к школам домов, позволяют учащимся оценить социальную значимость выполняемых ими проектов.

В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций.

В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учётом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

Программы предполагают широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать пагубных перегрузок, сопоставить требования избранного вида труда к здоровью профессионала и собственный медицинский прогноз.

Цели и задачи программы:

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Целями обучения предмета «Технологии ведения дома» в 5-7 классах являются:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование универсальных учебных действий, получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

- воспитание духовно- нравственных способностей развития учащихся. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Методологической основой обучения «Технологии» является системно-деятельностный подход.

Механизмом реализации системно – деятельностного подхода на уроках технологии являются.

1. Информационные и коммуникативные технологии (коммуникация – общение в группе).
2. Технология, основанная на создании учебной ситуации (решение технологических задач).
3. Технология, основанная на реализации проектной деятельности.
4. Технология, основанная на уровневой дифференциации обучения.
5. Технология деятельностного метода – метода, при котором ребёнок не получает знания в готовом виде, а добывает их сам в процессе собственной учебно-познавательной деятельности.

Основные принципы рабочей программы.

1. Деятельностный подход. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.
2. Безопасность труда учащихся при выполнении технологических операций.
3. Интегральность на основе использования межпредметных связей. Связь с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей, с информатикой при выполнении проектов.
4. Последовательность и непрерывность в обучении.

Предмет «Технология» играет огромную роль в формировании творческой, духовно-нравственной воспитанной личности. Духовно – нравственное воспитание и развитие через проектную деятельность на уроках технологии включает в себя аспекты:

- гражданский – формирование творческой личности с активной жизненной позицией;
- политехнический – предполагает политехническую подготовку учащихся, использование полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, а также воспитание культуры труда, уважения к труду, чувства ответственности и долга, способствует профессиональному самоопределению учащихся;
- здоровьесберегающий – предполагает формирование здорового образа жизни, обеспечение безопасности жизнедеятельности человека и общества;
- патриотический – региональный компонент, который предполагает изучение сведений о малой родине, ее богатстве и культурных традициях, изучение народных промыслов, что способствует любви к своему городу, воспитывает гражданина своей Родины.

Изучение технологии в 7 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; • готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия; • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Планируемые результаты «Технологии ведения дома» 7 класс.

Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
Раздел. Кулинария.	
<ul style="list-style-type: none"> - Научится способам определения качества мяса, механической и тепловой обработки мяса. - Технологии приготовления заправочных супов. - Узнают способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. - Производить расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять доброкачественность продуктов органолептическим способом. - Определять срок годности продукта по маркировке на этикетке. - Планировать последовательность технологических операций. - Выбирать рецепты изделий из теста.
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов.	

<ul style="list-style-type: none"> -Знать основные стили в одежде и современные направления моды. - Снимать мерки с фигуры человека; переводить выкройку из журнала мод. - Основам конструирования и моделирования поясных изделий. - Построению чертежа поясного изделия - Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях. - Обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой. 	<ul style="list-style-type: none"> - Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. - Изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. - Снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы юбки. Выполнять машинные швы.
<p>Раздел. Художественные ремесла. Творческий проект.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> -Определять и формулировать проблему. – Подбирать необходимую информацию и способы решения возникшей проблемы. - Обосновывать свой выбор лучшего варианта и его реализация. 	<ul style="list-style-type: none"> - Проектировать и разрабатывать творческий проект. - Подбирать крючок и нитки для вязания. - Вязать образцы по выбранной схеме.
<p>Раздел. Профессиональное самоопределение.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Познакомятся профессиями. Секреты выбора профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - Выступят с презентацией «Моя будущая профессия».
<p>Раздел. Интерьер жилого дома.</p>	

<p>- Познакомятся с технологией перевалки (пересадка) комнатных растений. Уход за комнатными растениями.</p>	<p>-Эскиз композиции для украшения интерьера.</p>
<p>Раздел. Кулинария.</p>	
<p>- Профилактика инфекций. - Первая помощь при пищевых отравлениях. - Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. -Познакомятся с рецептами приготовления блюд.</p>	<p>- Определение срока годности продуктов по маркировке на упаковке. - Выполнять подбор рецептов для праздничного стола.</p>

В результате обучения обучающиеся

должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- виды ремонтно- отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно- технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;

- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приемы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

использовать знания и умения, приобретённые в практической деятельности и повседневной жизни:

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления интерьера комнаты;
- ухода за одеждой и обувью;
- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; ведения экологически здорового образа жизни;
- построение планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

Технология. Технический труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Симоненко В.Д., Тищенко А.Т., самородский П.С.; под редакцией В.Д.Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2011.

Тематическое планирование уроков технологии

7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Количество часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Изменители.	Элементы дополнительного (необязательного содержания)	Домашнее задание	Дата проведения	
										план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1-2	Вводное занятие	Содержание и задачи курса.	Беседа	2	Цели и задачи курса «Технология».	Знать санитарно-	Опрос учащи		Повторить общие	03.09.2018г	

		Инструктаж по ТБ			Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.	гигиенические требования при работе в школьных мастерских.	хся по ТБ		правила по ТБ.	05.09	
Кулинария (16 часов)											
3-4	Физиология питания.	Физиология питания.	Комбинированный	2	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке в банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.	Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.	Опрос. Кроссворд.	Экологические вопросы		10.09 12.09	
5-6	Технология приготовления пищи	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художестве	Комбинированный	2	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки.	Знать состав различных видов теста; отличительные	Проверка практической работы	Обеспечение безопасности труда.	Зарисовать любимое праздничное украшение.	17.09 19.09	

		нное оформление изделий»			Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное).Рецептура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий.	особенности и в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Уметь оформлять праздничную выпечку.	ы				
7-8	Технология приготовления пищи	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников»	Комбинированной	2	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой.	Знать технологию приготовления вареников, правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда.	Проверка практической работы. Опрос.	Влияние современных пищевых добавок на качество продукта.	Приготовить вареники с картошкой	24.09 26.09	
9-10	Технология приготовления пищи	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога»	Комбинированной	2	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ	Знать способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ.	Контроль за практическими дей-		Приготовление пирога	01.10 03.10	

						Уметь готовить праздничный пирог.	ствиями.				
11-12	Технология приготовления пищи	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья»	Комбинированной	2	Состав песочного теста. Способы и технологии приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ	Знать технологию приготовления песочного теста. Уметь оформлять изделие из песочного теста.	Контроль качества выполненной работы		Приготовить печенье.	08.10 10.10	
13-14	Технология приготовления пищи	Непечёные кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных»	Комбинированной	2	Виды и способы приготовления непечёных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле.	Знать технологию приготовления непечёных кондитерских изделий. Уметь оформлять готовое блюдо.	Соответствие инструкции на карте	Рецепты, эскизы.	Традиции вашей семьи.	15.10 17.10	
15-16	Технология приготовления пищи	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного	Комбинированной	2	Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар и его роль в кулинарии и питании человека.	Знать технологию приготовления сладких блюд. Уметь	Контроль за действиями.	Технология приготовления диетического десерта.	Приготовление желе.	22.10 24.10	

		мусса»			Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ	приготовить и подать к столу яблочный мусс.					
17-18	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Варенье из яблок»	Комбинированной	2	Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования и сушка плодов.	Знать способы приготовления варенья. Уметь соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями	Опрос	Разновидности заготовок.	Мамин рецепт.	12.11 14.11	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(22 часа)											
19-20	Рукоделие. Художественные ремёсла	История старинного рукоделия. Рельефная металлопла-	Усвоение новых знаний	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для	Знать краткие сведения из истории старинного	Опрос	Ремёсла родного края. Интернет	Закончить эскиз. Подобрать материалы для работы.	19.11 21.11	

		тика			выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза.	рукоделия. Уметь выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия.					
21-22	Рукоделие . Художественные ремёсла	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу»	Комбинированной	2	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий, их назначение. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь переводить рисунок на фольгу.	Контроль за действиями.	Эстетическое и эргономическое требование	Закончить работу.	26.11 28.11	
23-24	Рукоделие . Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	Практикум	2	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование	Знать композиционный характер составляющих рисунка. Уметь	Опрос Практическая работа	Декорирование изделия цветной фольгой.	Продолжить работу.	03.12 05.12	

					природных материалов.	использовать природный материал.					
25-26	Рукоделие . Художественные ремёсла	Оформление готового изделия.	Комбинированной	2	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. ПТБ.	Знать способы оформления готового изделия. Уметь ухаживать за готовым изделием.	Самоконтроль	Реставрация и обновление изделия.	Оценка родителями.	10.12 12.12	
27-28	Рукоделие . Художественные ремёсла	История развития техники плетения из тесьмы.	Усвоение новых знаний	2	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	Знать историю техники плетения тесьмой. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы.	Опрос	Интернет	Реклама техники плетения.	17.12 19.12	
29-30	Рукоделие . Художественные ремёсла	Технология выполнения изделия	Комбинированной	2	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приёмы и особенности плетения из тесьмы.	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь составлять и	Образец изделия.	Применение дополнительной мануфактуры	Продолжить работу	24.12 26.12	

					Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	читать схему плетения					
31-32	Рукоделие . Художественные ремёсла	Изготовление изделия	Практикум	2	Отработка приобретённых навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия	Знать технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия	Соответствие разработанной и выбранной схем	Реклама	Продолжить работу	14.01 16.01	
33-34	Рукоделие . Художественные ремёсла	Художественное оформление изделия	Комбинированной	2	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения	Знать правила подбора фурнитуры в соответствии с назначением. Уметь определять композиционную зависимость эле-	Самоанализ, оценка одноклассников	Демонстрация на выставке	Реклама	21.01 23.01	

						ментов изделия в художественном оформлении					
35-36	Элементы материаловедения	Химические волокна Практическая работа «Определение вида ткани»	Лабораторная работа	2	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой.	Знать классификацию и символику волокон. Уметь определять переплетение, вид ткани с учётом ухода за ней	Проверка лабораторной работы	Подобрать образцы тканей химических волокон в форме аппликаций.	Оформить образцы в тетрадь	28.01 30.01	
37-38	Элементы машиноведения	Швейная машина и приспособления к ней.	Комбинированной	2	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в	Знать устройство и назначение приспособлений к швейной машине. Уметь определять	Опрос	Промышленные швейные машины.	Закрепить изученный материал.	04.02 06.02	

					швейной машине.	приспособления по назначению					
39-40	Элементы машиноведения	Схемы механических устройств. Прочтение схем.	Комбинированной	2	Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах	Знать типы механических устройств, их схематическое обозначение. Уметь читать условные обозначения элементов на схеме	Опрос по карточкам	Применение на практике		11.02 13.02	
Технология ведения дома(4 часа)											
41-42	Эстетика и экология жилища	Экология жилища. Фильтрация воды.	Комбинированной	2	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.	Знать разнообразии современных приборов для создания микроклимата в доме. Уметь пользоваться приборами.	Кроссворды, ребусы	Каталоги бытовой техники. Фильтрация воды в походных условиях		18.02 20.02	

43-44	Эстетика и экология жилища	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений»	Комбинированной	2	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий	Знать влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за комнатным и растениями.	Контроль за практически действиями	Экологическое обоснование работы		25.02 26.02	
Электротехнические работы (6 часов)											
45-46	Электроосветительные приборы. Электроприводы.	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	Комбинированной	2	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	Знать пути экономии электрической энергии. Уметь пользоваться электроосветительными приборами.	Опрос	Интернет		04.03 06.03	
47-48	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Автоматическое устройство. Элементы автоматики и схемы их	Комбинированной	2	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах.	Знать основные виды автоматических устройств.	Чтение схем	Область применения устройств автоматики	Наличие автоматических устройств дома.	11.03 13.03	

		устройства.			Составление и чтение простейших схем автоматики	Уметь читать простейшие схемы.		.			
49-50	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроприборы, человек и окружающая среда.	Комбинированной	2	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	Знать правила безопасного поведения. Уметь применять средства защиты от воздействия электроприборов.	Опрос	Экологический рейд.		18.03 20.03	
Творческие проектные работы (10 часов)											
51-52	Творческие проектные работы	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	Комбинированной	2	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ.	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ.	Разработка дизайнерской задачи	Интернет-ресурсы	Обсуждение выбранной темы в семье.	01.04 03.04	
53-54	Творческие проектные	Технология выполнения изделия.	Комбинированной	2	Работа с журналами, разработка рисунка.	Знать технологические особенности				08.04 10.04	

	работы				Подбор материалов по соответствующим критериям и инстру-ментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	и выполнения изделия. Уметь подбирать материалы и инструмент ы					
55-56	Творческие проектные работы	Практическая работа «Изготовление изделия»	Комбинированной	2	Последовательность выполнения изделия. ВТО. ТБ при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведённым анализом правильности выбора решений.	Знать техно-логическую последовательность выполнения работы. Уметь последовательно выполнять изделие; соблюдать правила выполнения ВТО.	Контроль качества работ ы	Альтернативные виды отделки.	Отработка навыков выполнения выбранного рисунка.	15.04 17.04	
57-58	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование. Реклама. Выполнение	Комбинированной	2	Расчёт стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение	Знать основные технологические понятия. Уметь	Самонализ	Самодиагностика	Реклама	22.04 24.04	

		творческого проекта			творческого проекта.	расчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ.					
59-60	Творческие проектные работы	Защита творческого проекта.	Защита	2	Презентация готового изделия, защита проекта.	Уметь обосновывать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия.	Оценка работы и проекта	Самооценка		19.04 21.04	
Дизайн пришкольного участка (7 часов)											
61-62	Дизайн пришкольного участка	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	Комбинированной	2	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организации его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.	Знать сущность составления плана, ассортимент растений. Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка.	Опрос	Подбор иллюстраций цветочных культур	Подбор иллюстраций (из СМИ) цветочных культур.	29.04 02.05	
63-64	Дизайн пришкольного участка	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках	Комбинированной	2	Формирование представлений об агротехнике культур, понятие	Знать понятие сорта, агротехник	Ответы на вопросы,	Инновационные способы обработк	Обсудить с родителями.	06.05 08.05	

		уборки и посадки			сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.	и культур и способы их выращивания. Уметь определять сроки посадки растений	тестирование	и почвы.			
65-66	Дизайн прикольно-го участка	Защита растений от неблагоприят	Комбинированной	2	Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.	Знать неблагоприятные факторы региона, способы борьбы с вредителям и растений. Уметь опрыскивать культурные растения для защиты их от вредителей и болезней.	Определить наличие вредителей растений в школе	Интернет	Определить наличие вредителей комнатных растений.	13.05 15.05	
67	Дизайн прикольно-го участка	Анализ формирования культуры труда.	Контроль и коррекция знаний и умений.	1	Обсуждение формирования культуры труда	Знать о культуре труда на уроках технологии. Уметь сос-	Опрос	Мы и культура		20.05	

						тавлять план трудовой деятельност и					
68	Итоговое занятие	Анализ работы на уроках технологии. Подведение итогов.	Контрол ь знаний и умений	1	Тестирование, выводы и планы на будущее.		Работа с тес- тами карточ- ками- задани ями			22.05	

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНОК ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО УСТНОМУ ОПРОСУ

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНОК ВЫПОЛНЕНИЯ УЧАЩИМИСЯ ГРАФИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ И ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

ПРОВЕРКА И ОЦЕНКА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТА УЧАЩИХСЯ ПРОИЗВОДИТСЯ ПО СЛЕДУЮЩЕЙ СИСТЕМЕ:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРОЕКТА:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Приложение:

Тестирование по технологии для 7 класса.

Вариант №1

✓ *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) драппируемость;
- 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:

Определение	Термин
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 °С;

В) 60°С.

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° ;
- 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;

Тестирование по технологии для 7 класса.

Вариант №II

✓ *Материаловедение*

1. Обведите кружком правильные ответы.

При производстве тканей используются следующие виды ткацких переплетений:

А) саржевое;

Б) атласное;

В) жаккардовое;

Г) полотняное.

2. Обведите кружком правильные ответы.

К хлопчатобумажным тканям относятся:

А) фланель;

Б) бязь;

В) ситец;

Г) нейлон.

3. Обведите кружком правильные ответы.

К нетканым утепляющим материалам в одежде относятся:

А) дублерин;

Б) синтепон;

В) ватин;

Г) пенопласт.

4. Обведите кружком правильные ответы.

Направление долевой нити в тканях можно определить по следующим признакам:

А) наличие кромки;

Б) степень извитости нитей, выдернутых по срезам в двух направлениях;

В) признаки горения волокон;

Г) звук при резком натяжении в двух направлениях.

✓ **Кулинария**

5. Обведите кружком правильный ответ.

Что означает термин «обвалка мяса»?

- А) обмывание мяса;
- Б) обсушивание мяса;
- В) оттаивание мяса;
- Г) отделение мяса от костей.

6. Обведите кружком правильный ответ.

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- А) бефстроганов;
- Б) ромштекс;
- В) бифштекс;
- Г) шницель.

7. Обведите кружком правильный ответ.

Один из мясопродуктов, богатый железом:

- А) печень;
- Б) язык;
- В) сердце;
- Г) легкие.

8. Обведите кружком правильные ответы.

Какие из этих продуктов не входят в состав пресного теста:

- А) молоко;
- Б) сахар;
- В) дрожжи;
- Г) яйца;
- Д) вода.

9. Обведите кружком правильный ответ.

Процесс заготовки продуктов с использованием уксусной кислоты называется:

- А) солением;
- Б) копчением;
- В) консервированием;

Г) маринованием;

Д) квашением.

10. Обведите кружком правильный ответ.

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

А) поджарка;

Б) бифштекс;

В) азу;

Г) лангеты.

11. Обведите кружком правильный ответ.

Варить овощи для салатов и винегретов следует:

А) очищенными;

Б) неочищенными;

В) нарезанными крупными кусками;

Г) нарезанными мелкими кусочками.

12. Обведите кружком правильный ответ.

Пастеризованным называется молоко, подвергнутое термической обработке при температуре:

- А) 40 – 50 С;
- Б) 80 – 85 С;
- В) 120 – 140 С;
- Г) доведённое до кипения.

13. Обведите кружком правильные ответы.

К видам тепловой обработки мяса относятся:

- А) оттаивание;
- Б) обмывание;
- Г) жаренье;
- Д) разделка;
- Е) тушение.

✓ Ручные работы

14. Обведите кружком правильные ответы.

Срез горловины швейного изделия обрабатывают:

- А) обмёточным стежком;
- Б) зигзагообразной строчкой;
- В) обтачкой;
- Г) окантовочным швом;
- Д) отделочными деталями.

15. Обведите кружком правильные ответы.

Нижний срез из толстой ткани обрабатывается:

- А) тесьмой;
- Б) крестообразными стежками;
- В) швом вподгибку с закрытым срезом;
- Г) потайными стежками;
- Д) швом вподгибку с открытым срезом.

16. Соотнесите термин с содержанием работы:

Термин	Содержание работы
1.Сметать	А) временно соединить две или несколько деталей, примерно равных по величине;
2. Наметать	Б) временно соединить две детали,

	наложенные одна на другую;
3. Прямая	В) временно закрепить подогнутые края детали, складки;
4. Заметать	Г) временно соединить мелкую деталь к более крупной.

17. Обведите кружком правильные ответы.

Прямыми стежками выполняются строчки:

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

18. Обведите кружком правильные ответы.

При работе с утюгом нельзя:

- А) ставить утюг на огнеупорную подставку;
- Б) утюжить влажную ткань;
- В) выключать утюг, дергая за шнур;
- Г) включать утюг мокрыми руками.

✓ Индивидуальный уход за кожей лица

19. Обведите кружком правильные ответы.

При сверхчувствительной коже для очищения можно пользоваться:

- А) косметическим молочком;
- Б) простоквашей;
- В) лосьоном на спиртовой основе;
- Г) экстрактами трав.

20. Обведите кружком правильный ответ.

Какие натуральные продукты обладают лечебными свойствами и обогащают кожу питательными веществами, витаминами, микроэлементами, отбеливают ее:

- А) растительные масла;
- Б) фрукты, ягоды, овощи;
- В) яйца;
- Г) мёд.

✓ Уход за одеждой

21. Обведите кружком правильные ответы.

Изделия, из каких тканей можно кипятить:

- А) льняного полотна;
- Б) вискозного;
- В) полиамидного;
- Г) хлопчатобумажного.

22. Обведите кружком правильный ответ.

Изделия из вискозных тканей можно утюжить при температуре:

- А) 110;
- Б) 150;
- В) 200.

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 правильный ответ.

Процесс разработки чертежа основы швейного изделия называется:

- А) составлением технологической карты;
- Б) моделированием;
- В) конструированием;
- Г) технологией пошива.

26. Обведите кружком правильные ответы.

К лёгкой одежде относятся плечевые изделия:

- А) пальто;
- Б) платье;
- В) сарафан;
- Г) куртка;
- Д) блузка.

27. Обведите кружком правильный ответ.

Обтачка – это:

- А) полоска ткани, присборенная с одной стороны;
- Б) деталь для обработки выреза, разреза;
- В) полоска ткани, настрачиваемая на изделие для красоты;
- Г) деталь для обработки кармана.

28. Обведите кружком правильный ответ.

При обработке бокового среза применяют:

- А) запошивочный шов;
- Б) накладной;

В) обтачной;

Г) двойной;

Д) стачной.

29. Обведите кружком правильный ответ.

При выкраивании косой бейки её долевую нить располагают:

А) под углом 30* к долевой нити ткани;

Б) поперёк бейки;

В) под углом 45* к долевой нити ткани;

Г) вдоль бейки.

30. Обведите кружком правильные ответы.

При обработке низа рукава применяют:

А) двойной шов;

Б) шов вподгибку с открытым срезом;

В) стачной;

Г) шов вподгибку с закрытым срезом;

Д) накладной.

✓ **Экология и эстетика дома**

31. Обведите кружком правильный ответ.

Какой вариант расстановки кухонного оборудования и мебели подходит для узких помещений:

- А) угловое;
- Б) П-образное;
- В) Однорядное;
- Г) Двухрядное;

32. Обведите кружком правильные ответы.

Помещение кажется выше при:

- А) темной контрастной окраске стены;
- Б) светлой окраске стен;
- В) подборе обоев с вертикальными элементами узора;

33. Обведите кружком правильный ответ.

Между мойкой и плитой удобно расположить:

- А) холодильник;
- Б) рабочий стол;

34. Обведите кружком правильные ответы.

Для покрытия полов в кухне предпочтительнее использовать:

- А) линолеум;
- Б) керамическую напольную плитку;
- В) ковер;

35. Обведите кружком правильный ответ.

Многофункциональный прибор для приготовления широкого ассортимента блюд:

- А) пароварка;
- Б) мультиварка;
- В) кухонный комбайн;

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 2-х вариантах - I и II вариант.

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
	Итого:	35	100	

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

Уклон теста на проверку знаний понятий, определений, терминов.

ОТВЕТЫ

	I вариант	II вариант
1	А), Г)	А), Б), В), Г), Д)
2	В), Г)	А), Б), В)
3	А), Б), В)	Б), В)
4	А), В), Г)	А), Б), Г)
5	В)	Г)
6	А)	Г)

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

Приложение3:

Перечень учебно-методического обеспечения для учащихся 7 классов.

1. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю. В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л. В. Литикова и др.) ; под редакцией В. Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2010. -192с.: ил.
2. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. Рукоделие для всех. Авт. Карпава Е.Н. Мвахнова А.П., АСТ Астрель, 2000
3. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000.
4. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002.
5. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.
6. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999.
7. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.
8. Образовательные сайты:

Рубрикон. - <http://www.rubricon.ru/>

Мегаэнциклопедия MEGABOOK.RU.- <http://www.megabook.ru/>

9. Интернет ресурсы
 - <http://www.edu.ru> Российское образование Федеральный портал.
 - <http://www.numi.ru> Методический центр
 - <http://www.rsci.ru> Гранты. Фонды. Конкурсы. Конференции.
 - <http://www.rsl.ru/home.htm> Российская гос. Библиотека
 - <http://www.ProШколу.ru> Интернет-портал
 - <http://festival.1september.ru> Фестиваль педагогических идей.

