**МКОУ «Новокрестьяновская сош»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**7 класс**

**2020-2021 учебный год**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

1. Основной образовательной программы МКОУ «Новокрестьяновская сош»
2. Примерная рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования, разработанной на основе Примерной основнойобразовательной программа основного общего образованияпо технологии, одобреннойрешением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ под авторством Казачевич В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю.
3. 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).
4. 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-трудовые 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.

Учебный план МКОУ «Новокрестьяновская сош»" включает 245 учеб­ных часов для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–7 классах – 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час.

1. **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 получат 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 получат 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 получат 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***:

* *изготовлять 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** |
| **Основы производства** | **4** |
| 1. Производство и труд как его основа. Современные средства труда | 2 |
| 1. Современные средства контроля качества | 2 |
| **Общая технология** | **2** |
| 1. Технологическая культура производства и культура труда | 1 |
| 1. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии | 1 |
| **Техника** | **2** |
| 1. Конструирование и моделирование техники | 2 |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **18** |
| 1. Технологии машинной обработки конструкционных материалов | 12 |
| 1. Технологии машинной обработки текстильных материалов | 6 |
| **Технологии обработки пищевых продуктов** | **20** |
| 1. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов | 4 |
| 1. Технология приготовления мучных изделий | 4 |
| 1. Технология приготовления сладких блюд | 3 |
| 1. Рыба. Приготовление блюд из рыбы | 5 |
| 1. Технология приготовления блюд из макарон и круп | 4 |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **4** |
| 1. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей | 2 |
| 1. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии | 2 |
| **Технологии получения, обработки и использования информации** | **4** |
| 1. Технологии получения информации | 2 |
| 1. Коммуникационные технологии и связь | 2 |
| **Технологии растениеводства** | **6** |
| 1. Технологи посева и посадки культурных растений | 2 |
| 1. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая | 2 |
| 1. Технологии флористики и ландшафтного дизайна | 2 |
| **Технологии животноводства** | **2** |
| 1. Кормление животных и уход за животными | 2 |
| **Социально-экономические технологии** | **4** |
| 1. Рынок и маркетинг. Исследование рынка | 4 |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **6** |
| 1. Методика научного познания и проектной деятельности | 3 |
| 1. Дизайн при проектировании | 3 |
| **ИТОГО** | **70** |

**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.

1. **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 генная 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.

1. **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.

1. **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**древесина**

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 обмётывание 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 вышивке 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.

1. **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.

1. **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 работкой радиометра и дозиметра.

1. **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.

1. **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.

1. **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.

1. **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.

1. **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, предполагающем 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.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**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** | | | | |
| **Тема №1 " Основы производства" 4 ч.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1-1.2 | |  | | | | | Характеристика современных средств труда. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Пр. деятельность «Сравнение характеристик». ИКТ транспортных средств. | 2 | | выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;  составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;  характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;  называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;  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 | | **РУУД:** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  **ПУУД:** Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.  **КУУД:** формулировать вопросы и ответы на вопросы; | | | | |
| 1.3-1.4 | |  | | | | | Современные средства контроля качества ИКТ. Пр.деятельность» «Моделирование транспортных средств». | 2 | |
| **Тема № 2 «Технологии растениеводства». Осенний период. - 4 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1-2.2 | |  | | | | | Технология посева и посадки культурных растений.  Пр.раб. Уборка овощей. | 2 | | Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.  Проводить фенологические наблюдения.  Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки | | **РУУД:**  - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.  **ПУУД:**  - 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 мнения, умение  **КУУД:**  - Обеспечивать умения работы в 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 | |
| Тема № 3 **Общая технология- 2 ч.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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;  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 технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов; | | | | | РУУД:  - Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу  ПУУД:  - анализировать объекты окружающего мира с выделением отличительных признаков;  - понимать и толковать условные знаки и символы, используемые в 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. | |
| 3.2 | |  | | | | | Общая классификация технологий. Отраслевые технологии. | 1 | |
| **Тема № 4 " Техника"- 4 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1-4.2 | |  | | | | | Технологические машины, как технические системы. Конструирование и моделирование техники. | 2 | | изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;  составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;  изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники; | | **РУУД:** - фиксировать в конце урока удовлетворенность/ неудовлетворенность своей работой на уроке;  - понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем;  - сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике .  **ПУУД:** - 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;  **КУУД:** - слушать партнера по общению;  - договариваться и приходить к общему решению;  - признавать свои ошибки;  - готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта. | | | |
| 4.3-4.4 | |  | | | | | Конструирование и моделирование техники. Пр. раб.«Изготовление моделей техники». | 2 | |
| **Тема № 5 " Технологии машинной обработки конструкционных материалов.- 12 ч.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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;  изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;  осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);  выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;  описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;  анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; | | **РУУД:**  - Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  выделять из темы урока известные знания и умения.  **ПУУД:**  Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.  **КУУД:**  - слушать партнера по общению;  - договариваться и приходить к общему решению;  - интегрироваться в группу сверстников, проявлять стремление ладить с собеседником;  - осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. | | | |
| 6.3-6.4 | | | |  | | | Производство металлов. Технология выплавки металлов | 2 | |
| 6.5-6.6 | | | |  | | | Производство древесных материалов. Производство древесных материалов на пилораме. | 2 | |
| 6.7-6.8 | | | |  | | | Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Достоинства и недостатки материалов. | 2 | |
| 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 формирования материалов. | 2 | |
| **Тема № 6 «**Технологии машинной обработки текстильных материалов»- 6 ч. | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тема № 7 " Технологии обработки пищевых продуктов"- 20 ч.**  **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 пищевых продуктов;  выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;  определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;  составлять меню; | | **РУУД:**  - Осуществление действия по образцу , формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять 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.  **ПУУД:**  - Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение  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.  **КУУД:**  - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.  рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение | | | | |
| 7.3-7.4 |  | | | | Требования к каче­ству молочных готовых блюд. | | | 2 | |
| 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. Технология приготовления блюд из рыбы. | | | 5 | |  | |
| 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 | |  | |
| **Тема № 8 " Технологии получения, преобразования и использования энергии"-4 ч.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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; | | | **РУУД:-**  Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.  **ПУУД: -**Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.  **КУУД:-** Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; | | | |
| 8.3-8.4 | | | |  | | | Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии | 2 | |
| **Тема № 9 " Технологии получения, обработки и использования информации"-4 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.1-9.2 | | | |  | | | Технологии получения информации | 2 | | применять технологии получения, представления, преобразованияи использования информации из различных источников;  изготовлять 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; | | | **РУУД:-**  Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.  **ПУУД: -**Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.  **КУУД:-** Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; | | | |
| 9.3-9.4 | | | |  | | | Коммуникационные технологии и связь | 2 | |
| **Тема № 10 " Технологии растениеводства" (весенние работы)- 6 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | **РУУД: -** Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.  **ПУУД:**  **-**Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.  **КУУД:-** Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. | | | |
| **Тема № 11 " Технологии животноводства"-2 ч** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;  осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;  собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка; | | | **РУУД:**  - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.  **ПУУД:**  - 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 мнения, умение  **КУУД:**  - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам  Проявлять познавательную инициативу. | | | |
| **Тема № 12 " Социально- экономические технологии"- 4 ч.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.1-12.2 | | | |  | | | Рынок и маркетинг. Исследование рынка | 2 | | объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;  называть виды социальных технологий;  характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию | | | **РУУД:-**  Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. **ПУУД: -**Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.**КУУД:-** Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; | | | |
| 12.3-12.4 | | | |  | | | Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Профессии, связанные с реализацией социальных технологий. | 2 | |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 | | | **РУУД:-**  Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.**ПУУД: -**Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. **КУУД:-** Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; | | |
| **13.3-13.4** | | |  | | | Дизайн при проектировании.  Защита проекта. Подведение итогов | | | **2** | |
| ИТОГО: 70 часов | | | | | | | | | | | | | | | | |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**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 основнойобразовательной программа основного общего образованияпо технологии, одобреннойрешением 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**

1. Тест представлен в I варианте.
2. 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

1. 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** |
| **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) 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) обмёточные;

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 450;

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;