

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРАВОСЛАВНАЯ ШКОЛА ВО ИМЯ АЛЕКСАНДРА НЕВСКОГО»

Программа рассмотрена на  
заседании МО  
православных учителей  
Протокол № 01  
От «16» августа  
2016г.

Согласовано  
Зам. директора по УВР  
  
От «29» августа 2016г.

Утверждаю  
Директор школы  
  
Назарова Т.А.  
От «16» августа 2016г.



Рабочая программа учебного предмета  
**«Технология»**  
для 7 класса  
на 2016-2017 учебный год

Составитель: Силина А.А.,  
учитель технологии

Курган, 2016

## Содержание

1. Пояснительная записка.
2. Учебно-тематический план.
3. Основное содержание тем.
4. Поурочное календарное планирование с перечнем контрольных, лабораторных, практических работ и экскурсий.
5. Требования к уровню подготовки учеников.
6. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки.
7. Учебно-методический комплект, ЭОР, материально-техническая база.
8. Литература для учителя и для учащихся, электронные издания, интернет ресурсы.

### Приложение 1

1. Темы творческих проектов.
2. Примерный образец контрольных работ.

## 1. Пояснительная записка

Программа по технологии разработана на основе современных требований, предъявляемых к образованию, на базе Федерального Государственного основного стандарта основного общего образования с учетом региональных компонентов.

Программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по технологии с учетом авторской программы:

Технология: программа: 5-8 классы / Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко. – М.: Вентана-Граф, 2012.

Рабочая программа для 7 класса в соответствии с учебным планом ЧОУ «Православная школа» на 2016-2017 учебный год рассчитана на 68 часов по 2 часа в неделю.

Реализация учебной программы обеспечивается УМК, утвержденным приказом по школе № 47 от 29.08.2016 в списке учебников, используемых в 2016-2017 учебном году:

Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Под ред. В.Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 176 с.: ил.

Технология: Обслуживающий труд. 7 кл.: учебник / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 254 с.: ил.

Технология: Обслуживающий труд. 7 кл.: рабочая тетрадь к учебнику О.А. Кожинной, Е.Н. Кудаквой, С.Э. Маркуцкой / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 112 с.

Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 7 класс. М.: ВАКО, 2011, - 192.

Изучение предметной области «Технология» 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 выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Цель:** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачи:**

1. Познакомить учащихся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

2. Научить школьников выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделие;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

3. Научить школьников использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Программа предусматривает проведение учебных занятий в различной **форме**:

- теоретический урок;
- практический урок;
- контрольно-проверочный урок;
- комбинированный урок;
- выполнение проекта.

**Средства обучения:** раздаточные материалы, образцы изделий, картины, презентации, плакаты, фотоматериалы, инструменты и приспособления для ручных операций, оборудование для влажно-тепловой обработки, ЭОР, учебные фильмы.

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### **Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда

### **Предметные результаты:**

#### В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

#### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

#### В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании объекта труда и выполнении работ.

#### В эстетической сфере:

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

#### В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## 2. Учебно-тематический план

№ п/ п	Наименование разделов	Количество часов			Форма проведения	Образовательны й продукт
		все го	теори я	практик а		
1	Введение	2	2	-	Теоретический урок	
2	Технологии домашнего хозяйства	4	3	1	Комбинированный урок	Сообщение
3	Электротехника	2	2	-	Комбинированный урок	Сообщение; список бытовой техники для семьи
4	Создание изделий из текстильных материалов	18	6	12	Комбинированный урок; практический урок	Коллекция тканей; сообщение; чертеж прямой юбки; модель юбки; выкройка; образцы ручных работ; образцы машинных швов; проектное изделие
5	Художественные ремёсла	18	4	14	Комбинированный урок; практический урок	Эскиз росписи по ткани; образец росписи ткани; сообщение; образцы вышивки; эскиз вышивки; схема вышивки
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	12	6	6	Комбинированный урок	Проект; портфолио к проекту; презентация; доклад
7	Кулинария	12	4	8	Комбинированный урок	Молочное блюдо; сообщение; изделие из жидкого теста; изделие из песочного теста; десерт; меню обеда; пригласительный билет
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	27	41		

### 3. Основное содержание тем

#### 1. Введение (2ч)

**Содержание учебного материала:** Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 7 классе. Содержание предмета. Правила техники безопасности.

#### 2. Технологии домашнего хозяйства (4ч)

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

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

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

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

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Подбор моющих средств для уборки помещения

#### 3. Электротехника (2ч)

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

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

#### 4. Создание изделий из текстильных материалов (18ч)

**Содержание учебного материала:** Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

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

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

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

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **5. Художественные ремёсла (18ч)**

**Содержание учебного материала:** Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батик. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

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

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

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

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

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.  
Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.  
Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **6. Технологии творческой и опытнической деятельности (12ч)**

**Содержание учебного материала:** Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.  
Составные части творческого проекта.

**Темы практических работ:** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **7. Кулинария (12ч)**

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

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

Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

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

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

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

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

**Темы лабораторно-практических и практических работ:** Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.  
Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## 5. Требования к уровню подготовки учеников

### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

### Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

### Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

## 6. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки

- устный или письменный опрос;
- самостоятельная работа;
- практическая работа;
- лабораторная работа;
- тестовые задания.

Виды контроля	Формы контроля
1. Текущий контроль	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устный опрос</li> <li>2. Работа с карточками</li> <li>3. Письменная проверка</li> <li>4. Тестовые задания</li> </ol>
2. Итоговый контроль	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практическая лабораторная работа</li> <li>2. Контрольная работа</li> <li>3. Тестовые задания</li> </ol>

Баллы	Основные показатели
1 балл «слабо»	Присутствовал на занятии, слушал, смотрел, записывал под диктовку учителя и товарищей, переписывал с доски и т.п. Отличает какой-либо процесс, объект и т.п. от их аналогов только тогда, когда ему их предъявляют в готовом виде. «Скачал» работу в интернете.
2 балла «неудовлетворительно»	Запомнил большую часть текста, правил, определенных, формулировок и т.п., но объяснить ничего не может (механическое запоминание) Демонстрирует полное воспроизведение изученных правил, формулировок и т.п., однако затрудняется что-либо объяснить.
3 балла «удовлетворительно»	Объясняет отдельные положения усвоенной теории, иногда выполняет такие мыслительные операции, как анализ и синтез. Отвечает на большинство вопросов по содержанию теории, демонстрируя осознанность усвоенных теоретических знаний.
4 балла «хорошо»	Четко и логично излагает теоретический материал, свободно владеет понятиями и терминологией, способен к обобщению изложенной теории, хорошо видит связь теории с практикой, умеет применить ее в простейших случаях. Демонстрирует полное понимание сути изученной теории и применяет ее на практике легко, и не особенно задумываясь. Выполняет почти все практические задания, иногда допуская незначительные ошибки, которые сам исправляет.
5 баллов «отлично»	Легко выполняет практические задания на уровне переноса, свободно оперируя усвоенной теорией в практической деятельности. Оригинально не стандартно применяет полученные знания на практике, формируя самостоятельно новые умения на базе полученных ранее знаний и сформированных умений и навыков.

## 7. Учебно-методический комплект, ЭОР, материально-техническая база

1. **Поурочные разработки по технологии** (вариант для девочек): 7 класс. М.: ВАКО, 2011, - 192.
2. **Технология. 7 класс (девочки)**: поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2009. – 191 с.
3. **Технология. 5-11 классы (вариант для девочек)**: развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселева и др. – Волгоград: Учитель, 2009. 111 с.
4. **Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд** / С.Э. Маркуцкая – 2-е изд., стереотип. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. - 94, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»).
5. **Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы** / С.Э. Маркуцкая – 2-е изд., перераб. И испр. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. - 126, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»).

## 8. Литература для учителя и для учащихся, электронные издания, интернет ресурсы

1. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 7 класс. М.: ВАКО, 2011, - 192.
2. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2009. – 191 с.
3. Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / Под ред. В.Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 176 с.: ил
4. Сайт для тех, кто любит вышивать: <http://www.rukodelie.ru>
5. Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек: <http://remesla.ru>
6. Учебники по ДПИ: <http://remesla.ru/>

## **1. Темы творческих проектов**

- Умный дом.
- Комплект светильников для моей комнаты.
- Праздничный сладкий стол.
- Сладкоежки.
- Праздничный наряд.
- Юбка-килт.
- Подарок своими руками.
- Атласные ленточки.

## 2. Примерный образец контрольных работ

### Контрольная работа №1 по теме «Материаловедение. Изготовление плечевого изделия»

1. Расположите в правильной последовательности операции механической обработки мяса:

- А. обмывание;
- В. разделка;
- Б. оттаивание мороженого мяса;
- Г. обвалка.

2. Перед приготовлением и приемом пищи необходимо обязательно ... .

3. Парное мясо – это...

- А. мясо, охлажденное до температуры от 4 до 0 °С естественным путем или искусственно (в холодильных камерах);
- Б. мясо, подвергнутое оттаиванию в специальных камерах;
- В. мясо, полученное сразу после убоя животных;
- Г. мясо, размороженное в естественных условиях.

4. К кисломолочным продуктам относятся:

.....  
.....

5. Соотнесите:

А. К искусственным волокнам относятся:                      Б. К синтетическим волокнам относятся:

- 1) вискозные;
- 2) полиэфирные;
- 3) полиамидные;
- 4) ацетатные;
- 5) медноаммиачные;
- 6) полиакрилонитрильные;
- 7) эластановые.

6. К соединительным швам относятся:

- А. стачные;
- Д. обтачные;
- Б. накладные;
- Е. настрочные.
- В. вподгибку;
- Г. обтачные;

7. Рассчитайте ширину изделия  $ВВ_1$ , если  $C_r = 40$ ,  $П_r = 6$ .

Ширина изделия = ... .

**Контрольная работа №2 по теме «Рукоделие. Интерьер жилого дома»**

1. Опишите последовательность подготовки ткани к раскрою.
2. Назовите виды петель, используемые при вязании крючком:
3. Какие существуют способы вязания по кругу?
4. Перечислите группы комнатных растений.
5. К какой группе комнатных растений принадлежат кактусы?

А. Ампельные растения.

Б. Эпифиты.

В. Суккуленты.

Г. Декоративно-цветущие растения.

5. Распределите растения по группам:

Кактусы, агавы, аспарагус, плющ, жасмин, бегонии, папоротники, кливия, фуксия, панкрациум, филодендроны, пеларгонии.

Светлолюбивые	Теневыносливые	Тенелюбивые

6. Перечислите группы полива. Приведите примеры.

7. Какие приемы размещения комнатных растений вы знаете?