Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Черемшанская средняя общеобразовательная школа -

Филиал Неволинская основная общеобразовательная школа

с. Неволина, Ишимский район, Тюменская область

**РАССМОТРЕНО СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

|  |  |
| --- | --- |
| на заседании МО  протокол №\_\_\_\_\_  от\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.  Руководитель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_Мастерских А.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. |

Заведующая филиалом

Неволинская ООШ

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_А.Н.Колосова

\_\_\_\_\_\_\_\_2016г. Приказ №\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Технология» 7 класс

на 2016-2017 учебный год

Составитель: Алдабергенова К.Н.

с. Неволина

2016г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательный стандарт основного общего образования по технологии

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** целостного представления о мире, основанного на приобретенных знаниях, умениях, навыках и способах деятельности;
* **приобретение опыта** разнообразной деятельности (индивидуальной и коллективной), опыта познания и самопознания;
* **подготовка** к осуществлению осознанного выбора индивидуальной образовательной или профессиональной траектории.

Основное общее образование – завершающая ступень обязательного образования в Российской Федерации. Поэтому одним из базовых требований к содержанию образования на этой ступени является достижение выпускниками уровня **функциональной грамотности,** необходимой в современном обществе, как по математическому и естественнонаучному, так и по социально-культурному направлениям.

Одной из важнейших задач основной школы является подготовка обучающихся к **осознанному и ответственному выбору** жизненного и профессионального пути**.** Условием достижения этой задачи является **последовательная индивидуализация** обучения, предпрофильная подготовка на завершающем этапе обучения в основной школе.

**Рабочая программа по технологии 7 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственных стандартов общего образования по технологии (Приказ Министерства образования РФ от 05.03. 2004 года № 1089, Приказ Министерства** образования и науки Российской Федерации от 24 января 2012г. № 39. О внесении изменении в федеральный компонент государственных образовательных стандартов основного общего, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089) с учётом авторской программы под редакцией: В. Д. Симоненко «Технология» сельская школа 5 – 9 классы – М.: Просвещение, 2004г.

# Общая характеристика предмета.

Технологическое образование в 7 классе играет важную роль с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям. Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

# Место предмета в учебном плане.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 272 час для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно базисному учебному плану Неволинской ООШ – филиал МАОУ Прокуткинская СОШ на изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов за год).

# Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
* **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

# Задачи курса:

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

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

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

# Учебно – методический комплект:

1. Программа под редакцией Ю.Л. Хотунцов, В.Д. Симоненко. Издательство «Просвещение» 2010г.
2. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2001. 256 стр., с ил.
3. Учебник для учащихся 7 класса сельских общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. – 2 – е издание, с уточн., - М.: Вентана – Граф, 2004. 240 стр., с ил.
4. Элементы материаловедения; Технология обработки ткани. Ю.В Крупская. - М.: Вентана – Граф, 2004.
5. Лоскутная техника; Вышивка; Уход за одеждой; Интерьер столовой, кухни.- М.: Вентана – Граф, 2004.

Кулинария; Гигиена девушки; Косметика. - М.: Вентана – Граф, 2004.

Тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | В том числе | | |
| Практические работы | Контрольные работы | |
| 1 | Растениеводство. Основы плодоводства. | 8 | 7 | |  |
| 2 | Кулинария | 12 | 8 | |  |
| 3 | Рукоделие. Вязание крючком. | 6 | 5 | |  |
| 4 | Элементы материаловедения. | 2 | 1 | |  |
| 5 | Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. | 4 | 3 | | 1 |
| 6 | Конструирование и моделирование ночной сорочки. | 6 | 4 | |  |
| 7 | Технология изготовления ночной сорочки. | 16 | 11 | |  |
| 8 | Технология ведения дома: интерьер жилого дома. | 4 | 2 | |  |
| 9 | Электротехнические работы. | 2 | 1 | | 1 |
| 10 | Этапы выполнения творческого проекта | 4 | 3 | |  |
| 11 | Растениеводство. Весенние работы. Аграрные технологии. | 4 | 4 | |  |
|  | Итого: | 68 | 49 | | 2 |

**Содержание тем учебного курса**

## Растениеводство – 12ч

Основные направления растениеводства: овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. *Чтение почвенных карт*. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. *Развитие растениеводства в регионе.* Правила безопасного труда в растениеводстве. *Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода*. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

# Технологии ведения дома – 4 часа.

**Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений*.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.*

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда.

**Элементы материаловедения – 8 часов. Работа на швейной машине – 8 часов.**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

**Проектированиеие и изготовление ночной сорочки – 22 часа. Рукоделие – 6 часов. Этапы выполнения творческого проекта – 4 часа.**

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. *Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.*

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

### Кулинария – 12 часов.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

*Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.*

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. *Традиционные национальные (региональные) блюда.*

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

*Разработка учебного проекта по кулинарии.*

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**электротехнические работы – 2 часа.**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

*Виды источников* и потребителей электрической энергии. *Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах*.

Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.* Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

# Требования к уровню подготовки выпускников:

В результате изучения технологии на базовом уровне ученица 7 класса должна знать (понимать):

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

***В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:***

* опытом изготовления личностно или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
* опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
* опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
* опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* **опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей по разделу «РАСТЕНИЕВОДСТВО»**

**знать**

* полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

**уметь**

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;

**по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

**знать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информации для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ; современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

**по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**знать**

* смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

**уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

**по разделу «КУЛИНАРИЯ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рациональное питание; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню обеда; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
* инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

**по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

**уметь**

* объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; соблюдать требования электробезопасности;

# Список дополнительной литературы:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. – Киев: Урожай, 1993.

3. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

4. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

# График контрольных работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема** |
| 1 | 31 – 32 |  | Элементы машиноведения. Работа на швейной машине. |
| 2 | 59 - 60 |  | Электротехнические работы. |

**Машиноведение**

**7 класс. Задания для проверки знаний**

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

1. **Длина стежка в швейной машине зависит от работы:**

а) механизма иглы;

б) механизма челнока;

в) механизма рейки;

г) механизма нитепритягивателя;

д) механизма петлителя.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**2. Причиной пропуска стежков может быть:**

а) неправильная установка иглы;

б) сильное натяжение нижней нити;

в) несоответствие номера иглы номеру нити;

г) погнутая или затупленная игла;

д) сильное натяжение верхней нити.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

3.Длинный желобок машинной иглы служит:

а) для заправки верхней нити;

б) для предохранения верхней нити от перетирания;

в) для образования петли.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**4.Если машинная строчка петляет снизу, необходимо:**

а) ослабить натяжение нижней нити;

б) ослабить натяжение верхней нити;

в) ослабить натяжение верхней и нижней нитей;

г) усилить натяжение верхней нити.

*Отметьте знаком «+» правильный ответ.*

**5.Винт в шпульном колпачке нужен:**

а) для регулирования натяжения верхней нити;

б) для регулирования натяжения нижней нити;

в) для соединения деталей челнока в единое целое.

Задание для проверки практических умений и навыков.

**Практическая работа.** Наладка машинной строчки в швейной машине. Задание: наладьте машинную строчку в швейной машине.

**Тест по теме "Кулинария" 7 класс**

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры

необходимо принять?

а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;

б) вызвать врача;

в) положить грелку на область живота;

г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

а) переборка;

б) сортировка;

в) промывание в проточной воде;

г) удаление несъедобной части;

д) мытье в проточной воде.

3. К консервированию сахаром относятся:

а) варение;

б) стерилизация;

в) конфитюр;

г) сушка;

д) мармелад.

4. Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов;

б) жиров;

в) белка;

г) витаминов.

5. Доброкачественность мяса можно определить по:

а) запаху;

б) вкусу;

в) цвету;

г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание

б) оттаивание;

в) зачистка;

г) обмывание;

7. Чтобы рыбный бульон получился прозрачным, а мясо мягким, рыбу следует

варить:

а) на слабом огне

в) на сильном огне

с) не имеет значения

д) при открытой крышке

8. Мороженую рыбу лучше всего оттаивать:

а) в холодной воде с добавлением соли

в) в горячей воде

с) в холодной воде

д) в микроволновой печи

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе

:

Балл «5»

-

получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Балл «4»

- ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего

количества;

Балл «3»

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

Ответы:

1. б.

2. а,б,д,г,в.

3. а,в.

4. в,

5. а,в,г.

6. б,г, в,а.

7. а.

8. с

# Календарно – тематическое планирование 7 класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | | **Тема урока** | **Стандарты** | **Основные понятия** | **Другое, исходя из требований предмета** |
| **По плану** | **коррекция** |
|  |  |  | **Растениеводство. Основы плодоводства. Осенние сельскохозяйственные работы – 8 часов.** | | | |
| 1-2 |  |  | Вводное занятие. ИТБ.  Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений.  Уборка и учёт урожая овощей. | **Знать:** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Знакомство с классификацией плодовых растений. | Практическая работа: уборка урожая овощных культур. |
| 3-4 |  |  | ИТБ. Уборка и учёт урожая картофеля. Сортировка картофеля на семенную и продовольственную. | **Уметь:**  применять знания на деле | Урожай, урожайность.  Овощные культуры.  Правила уборки урожая. |  |
| 5-6 |  |  | Сбор урожая овощей. Сортировка и закладка на хранение. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |
| 7-8 |  |  | Сбор урожая овощей. Сортировка и закладка на хранение. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |
|  |  |  | **Кулинария – 12 часов.** |  |  |  |
| 9-10 |  |  | Микроорганизмы  в жизни человека.  Пищевые инфекции  и отравления, профилактика и первая  при них помощь  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:**  – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  – источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.  **Иметь представление:**  – о средствах профилактики инфекций и отравлений;  – первой помощи при них | Признаки  доброкачественности продуктов |  |
| 11-12 |  |  | Виды мяса. Первичная обработка мяса.  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:**  – о видах мясного сырья;  - о способах определения качества мяса.  **Иметь представление:**  – о видах мяса и его первичной обработке. | Признаки  доброкачественности продуктов |  |
| 13-14 |  |  | Тепловая обработка мяса.  Приготовление первых блюд. | **Знать:**  – о видах тепловой обработки мяса;  - о правилах варки и способах жаренья мяса.  **Иметь представление:**  – о готовности мяса и правила подачи к столу. | Признаки  доброкачественности продуктов |  |
| 15-16 |  |  | Виды теста. Изделия из дрожжевого теста. | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Разрыхлители,начинки. |  |
| 17-18 |  |  | Виды теста. Изделия из песочного, бисквитного и слоеного теста  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Песочное, бисквитное, слоёное тесто. |  |
| 19-20 |  |  | Сладкие заготовки: технология приготовления варенья. Сервировка стола к обеду. | **Знать:**  – особенности приготовления сладких заготовок;  – способы определения готовности;  – сервировку стола к обеду. | Сладкие заготовки: варенье, компоты.  Сервировка стола к обеду. |  |
|  |  |  | **Рукоделие. Вязание крючком – 6 часов.** | |  |  |
| 21-22 |  |  | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать:** что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | Раппорт узора, схема. |  |
| 23-24 |  |  | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком  Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | **Знать:** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком  Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | полустолбик |  |
| 25-26 |  |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли  Уметь вязать полотно  по разным схемам | Узор, схема. |  |
|  |  |  | **Элементы материаловедения – 2 часа.** | |  |  |
| 27-28 |  |  | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях.  «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  – их применения.  **Знать:** виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Искусственное волокно. |  |
|  |  |  | **Элементы машиноведения – 4 часа.** | |  |  |
| 29-30 |  |  | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | **Иметь представление**  о видах соединений в узлах механизмов и машин.  **Знать:** устройство качающегося челнока;  – принцип получения двух ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки | Двухниточный машинный стежок. |  |
| 31-32 |  |  | Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины. | **Уметь:** регулировать швейную машину |  |  |
|  |  |  | **Конструирование и моделирование ночной сорочки – 6 часов.** | | |  |
| 33-34 |  |  | Виды женского легкого платья. Требования предъявляемые к одежде. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление**  о видах женского легкого платья.  **Уметь:** делать эскизы |  |  |
| 35-36 |  |  | Измерение фигуры человека и запись мерок.  Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1: 4 | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | Масштаб 1:4 |  |
| 37-38 |  |  | Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам. | **Знать и уметь:** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Правила построения чертежа |  |
| 39-40 |  |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь:** выполнять эти правила | Раскрой изделия |  |
|  |  |  | **Технология изготовления ночной сорочки – 16 часов.** | | |  |
| 41-42 |  |  | Моделирование изделия. Выбор модели, ткани, отделки изделия. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Знать:** особенности моделирования плечевых изделий.  **Уметь** их применять | Модели ткани, отделки |  |
| 43-44 |  |  | Подготовка деталей кроя ночной сорочки к обработке. | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | Контрольные линий |  |
| 45-46 |  |  | Обработка деталей кроя. Приёмы сметывания. «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Приёмы смётывания |  |
| 47-48 |  |  | Обработка выреза горловины ночной сорочки подкрайной обтачкой | **Знать:** способы обработки горловины.  **Уметь:** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой | способы обработки горловины |  |
| 49-50 |  |  | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | **Знать:** правила проведения примерки.  **Уметь:** выявлять и устранять дефекты | 1 примерка |  |
| 51-52 |  |  | Обработка мелких деталей. Обработка плечевых и боковых швов. | Иметь представление  о способах обработки  застежек, пройм и швов | Плечевые срезы |  |
| 53-54 |  |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | ВТО |  |
|  |  |  | **Технология ведения дома – 4 часа.** | |  |  |
| 55-56 |  |  | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Иметь представление:**  – об основных элементах систем обеспечения;  – правила их эксплуатации;  – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию | Эстетика, экология жилища. |  |
| 57-58 |  |  | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | **Знать:** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Интерьер, эскиз |  |
|  |  |  | **Электротехнические работы – 2 часа.** | |  |  |
| 59-60 |  |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. «Информатика и ИКТ» (30 мин).  Контрольная работа за 2 полугодие. | **Иметь представление**  об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.  **Знать:** правила ТБ работы  с электроприборами | Правила ТБ |  |
|  |  |  | **Этапы выполнения творческого проекта – 4 часа.** | |  |  |
| 61-62 |  |  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта«Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи |  |  |
| 63-64 |  |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) «Информатика и ИКТ» (1 час). | **Уметь:** оценивать выполненную работу и защищать ее |  |  |
|  |  |  | **Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы – 4 часа**. | | | |
| 65-66 |  |  | Посев семян цветов в клумбы. Рыхление и поливка почвы. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |
| 67-68 |  |  | Посев семян цветов в клумбы. Рыхление и поливка почвы. | **Уметь:** применять знания на деле |  |  |