

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 33с углубленным изучением отдельных предметов»
Петропавловск-Камчатского городского округа**

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ (девочки)

основное общее образование 7 класс

2022-2023 учебный год

количество часов 68 часа

программа разработана в соответствии

ФГОС ООО, ООП НОО МАОУ «Средняя школа № 33»,

на основе авторской программы Симоненко В.Д., Сасова Н.Д. и др. «Технология»

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ТЕХНОЛОГИЯ (девочки)**

7 класс

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО КАЖДОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ РАЗДЕЛУ
Содержание разделов учебного курса.**

**Раздел 1.
Общая технология
Основы производства
Ученик научится:**

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- уметь 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;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

Ученик получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения, на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить модернизации модели швейного изделия;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения для изделий текстиля;
- осуществлять знакомство с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- 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.
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Общая технология

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- 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;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- 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.

Ученик получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;*
- *выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.*
- *приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;*
- *называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства:*
- *проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;*
- *оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;*

Техника

Ученик научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

Ученик получит возможность научиться:

- *проводить испытание, анализ и модернизацию модели;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и*

конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- *осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*
- *изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники*
 - *управлять моделями роботизированных устройств;*
 - *осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.*
 - *проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);*

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится:

- *выявлять пути экономии электроэнергии в быту;*
- *пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;*
- *выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;*

Ученик получит возможность научиться:

- *различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;*
- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);*
 - *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;*
 - *осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;*
 - *разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.*
- *осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;*
- *осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;*
- *читать электрические схемы;*
- *называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.*

Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- 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.

Социально-экономические технологии

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;

Ученик получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- 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.

Раздел 2.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Ученик научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из ткани по рисункам, эскизам и чертежам;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать 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;
- 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.

Ученик получит возможность научиться:

- *определять способа графического отображения объектов труда;*
- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
 - *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
 - *планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;*
 - *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
 - *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).*
 - *читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;*
 - *выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;*
 - *осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из ткани по рисункам, эскизам и чертежам;*
 - *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*

- *распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;*
- *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;*

Раздел 3.

Технологии обработки пищевых продуктов

Ученик научится:

- *составлять рацион питания адекватный ситуации;*
- *обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;*
- *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;*
- *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.*

Ученик получит возможность научиться:

- *исследовать продукты питания лабораторным способом;*
- *оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;*
- *осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

Раздел 4.

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Ученик научится:

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты;*
- *выявлять и формулировать проблему;*
- *обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;*
- *планировать этапы выполнения работ;*
- *составлять технологическую карту изготовления изделия;*
- *оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

Ученик получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и технологии.
- 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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

7 класс

Основы производства 2 часа

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. 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.

Общая технология 2 часа

Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Техника 2 часа

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 34 часа

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Чертёж и выкройка швейного изделия. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Требования к выполнению машинных работ. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Материалы и оборудование для выполнения образца росписи ткани в технике холодного батика

Технологии обработки пищевых продуктов 12 часа

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования 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 слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа

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

Технологии получения, обработки и использования информации 2 часа

Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Технологии растениеводства 4 часа

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. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.). 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.

Технологии животноводства 2 часа

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных

Социально-экономические технологии 2 часа

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

Методы и средства творческой и проектной деятельности 5 часов

Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творчества в проектной деятельности. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 7 класс

№ раздела / темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего Час в разделе	Теоретические занятия В разделе	Лабораторные, пр актические занятия, экскурсии и др.	Контрольные занятия
1	РАЗДЕЛ 1. Общая технология	8	5	2	1
2	РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	40	20	19	1
3	РАЗДЕЛ 3. Технология обработки пищевых продуктов	16	8	7	1
4	РАЗДЕЛ 4. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	3		1
	ИТОГО:	68	37	27	4

по

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 7 класс

7 класс

№ урока	дата		Название темы (раздела), тема урока (занятия)	Виды учебной деятельности*	Примечания**
	по плану	факт.			
РАЗДЕЛ 1 Общая технология					
1. Основы производства (2 часа)					
1 2	1 нед сентября		Правила по техники безопасности при работе в учебном кабинете 1ч. Проектирование 1 ч	Изучить и повторить Правила ТБ Иметь представление о содержании курса. Организовывать рабочее место и оказывать первую помощь	
РАЗДЕЛ 1. Общая технология					
5. Социально-экономические технологии. Домашняя экономика 2 час					
3 4	2 нед сентября		Домашняя экономика 1 ч. Бюджет семьи. Расчет бюджета семьи 1ч.	Понятия <i>бюджет семьи, доходы и расходы семьи, налоги, накопления, сбережения</i> Иметь представление о понятиях: <i>бюджет семьи, доходы и расходы семьи, налоги, накопления, сбережения</i> Создать личную бухгалтерскую книгу «Бюджет школьника». Самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов разделять постоянные переменные и непредвиденные расходы;	
РАЗДЕЛ 1. Общая технология					
5. Социально-экономические технологии .Эстетика и экология жилища 2 час					
5 6	3 нед сентября		Эстетика и экология жилища 1 ч. Способы оформления интерьера детской комнаты Контрольная работа по теме "Технология ведения дома" 1 ч.	Гигиенические, функциональные, эстетические требования к интерьеру детской комнаты Знать понятия видов мебели и ее назначение Знать виды освещения в интерьере д Использовать декоративные изделия и комнатные растения в интерьере. детской комнаты и их разновидности	

РАЗДЕЛ 2 Технология получения, обработки, преобразования Материалов				
1. Декоративно-прикладное творчество. Ручные работы. Вязание крючком 6 час				
7 8	4нед. сентября		Вязание крючком 1 ч. Способы и схема образования петель 1 ч.	Иметь представление: об истории рукоделия, применении его в современной моде Использовать эти правила в работе, набирать петли крючком
9 10	1 нед октября		Вязание полотна по кругу 1 ч. Вязание крючком образцов 1 ч.	Правила подготовки материалов и подбора крючка Читать схемы, выполнять различные петли
11 12	2нед октября		Изготовление изделия, связанного крючком 1 ч. Изготовление изделия, связанного крючком" 1 ч.	Особенности и способы вязания полотна крючком вязать полотно по разным схемам
РАЗДЕЛ 2 Технология получения, обработки, преобразования Материалов				
1. Декоративно-прикладное творчество. Ручные работы. Работа с кожей 4 часа				
13 14	3нед октября		Работа с кожей 1 ч. Материалы инструменты, используемые для работы с кожей 1 ч.	Виды промыслов, материалы и приспособления для работы с кожей; свойства натуральной и искусственной кожи Правильно выбирать материал для работы с кожей
15 16	4нед октября		Раскрой изделий по готовым шаблонам 1 ч. Изготовление изделий из кожи 1 ч.	Знать Технологию работы с кожей Рскраивать кожу по шаблонам и соединять детали
РАЗДЕЛ 3. Технология обработки пищевых продуктов 16 час.				
17 18	1нед ноября		Сервировка стола к обеду Оформление карточек-меню	Особенности сервировки стола к обеду, набор посуды, правила приема гостей, оформления обеда. Сервировать стол, оформлять карточки-меню к обеду
19 20	2нед ноября		Физиология питания 1 ч. Первая помощь при пищевых отравлениях 1 ч.	Полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; Оказывать первую помощь при отравлении

21 22	3 нед ноября		Первые блюда 1ч. Приготовление заправочного супа 1 ч.	Познакомиться с видами первых блюд Способы приготовления заправочных супов	
23 24	4нед ноября		Мясо и мясные продукты 1 ч. Механическая и тепловая обработка мяса 1ч.	Готовить блюда из мяса Способы определения качества мяса, виды тепловой обработки мяса, правила варки мяса для первых блюд, виды мясного сырья, его краткую характеристику	
25 26	1нед декабря		Изделия из теста. 1ч. Пельмени и вареники из крутого теста 1 ч.	Виды теста, рецептуру и технологию приготовления теста с различными видами разрыхлителей, правила варки Готовить тесто для пельменей и вареников; пользоваться инструментами для раскатки теста.	
27 28	2нед декабря		Изделия из жидкого теста 1 ч. Приготовление оладий 1ч.	Состав теста для блинов и оладий и способы его приготовления, правила пр Пользоваться инструментами для размешивания теста иготовления	
29 30	3нед декабря		Сладкие заготовки и десерт 1 ч. Фруктовое желе, суфле, мусс, самбук. Печеные яблоки 1 ч.	Особенности приготовления сладких заготовок; способы определения готовности, хранения; виды сладких блюд и десертов Готовить десертные блюда	
31 32	4нед декабря		Изделия из песочного теста 1 ч. Приготовление пирога, печенья 1 ч.	Способы и условия выпечки изделий из песочного теста. Оформлять готовые блюда и подавать их к столу; готовить начинку	
33 34	2нед января		Открытый пирог со сложной начинкой 1 ч. Приготовление пиццы 1 ч. Контрольная работа по теме "Кулинария"	Пословицы и поговорки связанные с кулинарией; рецептуру приготовления пиццы Делать презентацию блюда; готовить и украшать блюдо	
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов					
2. Элементы материаловедения (4 час.)					
35 36	3нед января		Химические волокна 1 ч. Получение искусственных и	Использование видов химических волокон для производства ниток и тканей Виды переплетений и их влияние на свойства	

			синтетических волокон 1 ч.	тканей технологии производства и свойствах искусственных, синтетических и с Изучить виды тканей с химическими волокнами Ухаживать за изделиями из химических волокон. мешанных волокон
37 38	4нед января		Искусственные ткани 1 ч. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон 1 ч.	Использование видов химических волокон для производства ниток и тканей Виды переплетений и их влияние на свойства тканей технологии производства и свойствах искусственных, синтетических и с Изучить виды тканей с химическими волокнами Ухаживать за изделиями из химических волокон. мешанных волокон
РАЗДЕЛ 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов Моделирование и конструирование одежды (10 час.)				
39 40	1нед февраля		Мода, стиль, пропорции, имидж 1 ч. Выбор стиля 1 ч.	Иметь представление: о видах женской одежды, стиле и назначении; зрительных иллюзиях, пропорциях. Делать эскизы и выбирать ткань в соответствии со стилем и назначением одежды
41 42	2нед феврал я		Конструкции плечевых изделий с цельнокроеным рукавом 1 ч. Снятие мерок 1 ч.	Правила снятия мерок Снимать мерки
43 44	3нед февраля		Расчет к построению основы чертежа по снятым меркам 1 ч. Построение основы чертежа в М:1:4 1 ч.	Последовательность построения Делать расчеты к построению и строить чертеж плечевого изделия в М:1:4
45 46	4нед февраля		Подготовка выкройки и ткани к раскрою 1 ч Раскрой ткани 1 ч.	Последовательность построения Делать расчеты к построению и строить чертеж плечевого изделия в М:1:1
47 48	1нед марта		Подготовка деталей кроя к обработке 1 ч. Подготовка и проведение примерки 1 ч.	Проводить временное соединение деталей для примерки Проводить примерку изделия и проводить корректировку по фигуре

49 50	2нед марта		Последовательность построения основы чертежа в М:1:1 1 ч. Построение чертежа в М:1:1 1 ч.	Особенности моделирования плечевых из Моделировать основу чертежа изделия	
51 52	3нед марта		Моделирование основы чертежа в М:1:4 1 ч. Последовательность построения и моделирования основы чертежа в М:1:1 1 ч.	Виды и способы моделирования. Уметь делать эскизы моделирования и выбирать ткань в соответствии со стилем и назначением одежды	
53 54	4нед марта		Обработка деталей кроя 1ч. Обработка горловины сорочки подкройной обтачкой 1 ч.	Способы обработки горловины Обрабатывать горловину подкройной обтачкой или косой бейкой Производить контроль качества	
55 56	1нед апреля		Отделка и оформление изделия 1ч. Обработка горловины сорочки 1 ч.	Способы обработки горловины Обрабатывать горловину подкройной обтачкой или косой бейкой Производить контроль качества	
57 58	2нед апреля		Отделка изделия 1ч. Окончательная отделка изделия 1 ч.	Способы обработки плечевых срезов и низа рукава Обрабатывать плечевые срезы и низ рукава	
59 60	3нед апреля		Уход за швейной машиной 1ч Устранение неполадок в работе машины 1 ч Принцип действия регуляторов универсальной швейной машины 1ч. Контрольная работа по теме "Элементы машиноведения"	Знать правила ОТ и санитарно-гигиенические нормы Организовывать рабочее место при работе на швейной машине Подготовка швейной машины к работе Правила регулировки машинных строчек Замена иглы и уход за швейной машиной Уметь менять иглу, заправлять нитки, работать на швейной машине	
61 62	4нед апреля		Машинные швы 1 ч. Выполнение образцов машинных швов 1 ч.	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.	

РАЗДЕЛ 4. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 час)

63 64	1 нед мая		Определение потребностей 1 ч. Планирование исследований по теме проекта Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов 1 ч.	Порядок оформления документации, выводы по работе, анализ и оценка изделия, положительные и отрицательные стороны изделия. Варианты составления технологической карты; последовательность изготовления изделия Учиться проведению опроса Познакомится с требованиями к изготовлению изделия и к качеству изделия Учиться разрабатывать перечень критериев Выбирать тему исходя из потребностей исследовать и развивать проблему, ставить цель, определять задачи, Проводить опрос интервью Оформлять документацию в проекте	
65 66	2 нед мая		Сбор информации, выбор лучшей идеи 1ч. Окончательная оценка . Способы презентации проекта 1ч.	Составлять технологическую карту последовательности изготовления изделия. Учиться самооценке, составлению план защиты проекта, проводить оценка проекта. Составлять технологическую карту Оценивать свою работу и других учащихся	
67 68	3 нед мая		Защита проекта 1 ч. Защита проекта 1 ч.		
ИТОГО :		68 часов			

Приложение I

Виды деятельности учащихся, направленные на достижение результата представлены в КТП по каждому разделу

Общая технология

Сущность технологии в производстве. Виды технологий

Характеристика технологии и технологическая документация

Техника

Техника и её классификация. Рабочие органы техники

История техники

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок

Виды и особенности свойств текстильных материалов

Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов

Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи

Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального питания

Бутерброды и горячие напитки

Технологии обработки овощей и фруктов

Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов

Технология сервировки стола. Правила этикета

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Работа и энергия. Виды энергии

Механическая энергия

Технологии получения, обработки и использования информации

Информация и её виды

Социально-экономические технологии

Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий

Методы сбора информации в социальных технологиях

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Сущность творчества и проектной деятельности

Этапы проектной деятельности

Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.

Приложение II

ТЕМЫ УЧЕНИЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ

РАЗДЕЛ I

Общая технология

1. Предметы интерьера
2. Подарок для друга
3. Семейный праздник
4. Я жду гостей (этикет)

РАЗДЕЛ II

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

1. Юбка своими руками
2. Современная одежда
3. Одежда для отдыха
4. История развития моды
5. Изделия для друзей или для дома
6. Подарок своими руками
7. Изделия из лоскутов
8. Аппликация из ткани
9. Русские узоры
10. Мода, стиль, пропорции
11. Изготовление плечевого изделия с цельнокроенным рукавом

РАЗДЕЛ III

Технологии обработки пищевых продуктов

1. Блюда из разного еста
2. Праздничный ужин
3. Оформление карточек-меню
4. Сладкие заготовки и десерт

Приложение III

Оценка предметных результатов

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения учащимся планируемых результатов по отдельным предметам.

Формирование этих результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов.

Основным **объектом** оценки предметных результатов в соответствии с требованиями Стандарта является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий.

Система оценки предметных результатов освоения учебных программ с учётом уровневого подхода, принятого в ФГОС ООО, предполагает **выделение базового уровня достижений как точки отсчёта** при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Реальные достижения учащихся могут соответствовать базовому уровню, а могут отличаться от него как в сторону превышения, так и в сторону недостижения.

Для описания достижений учащихся используются следующие пять уровней.

Базовый уровень достижений — уровень, который демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Овладение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению. Достижению базового уровня соответствует отметка «удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).

Превышение базового уровня свидетельствует об усвоении опорной системы знаний на уровне осознанного произвольного овладения учебными действиями, а также о кругозоре, широте (или избирательности) интересов. Целесообразно выделить следующие два уровня, **превышающие базовый**:

повышенный уровень достижения планируемых результатов, оценка «хорошо» (отметка «4»);

высокий уровень достижения планируемых результатов, оценка «отлично» (отметка «5»).

Повышенный и высокий уровни достижения отличаются по полноте освоения планируемых результатов, уровню овладения учебными действиями и сформированностью интересов к данной предметной области.

Индивидуальные траектории обучения учащихся, демонстрирующих повышенный и высокий уровни достижений, целесообразно формировать с учётом интересов этих обучающихся и их планов на будущее. При наличии устойчивых интересов к учебному предмету и основательной подготовки по нему такие обучающиеся могут быть вовлечены в проектную деятельность по предмету и сориентированы на продолжение обучения в старших классах по данному профилю.

Для описания подготовки учащихся, уровень достижений которых **ниже базового**, целесообразно выделить также два уровня:

пониженный уровень достижений, оценка «неудовлетворительно» (отметка «2»);

низкий уровень достижений, оценка «плохо» (отметка «1»).

Недостижение базового уровня (пониженный и низкий уровни достижений) фиксируется в зависимости от объёма и уровня освоенного и неосвоенного содержания предмета.

Как правило, **пониженный уровень** достижений свидетельствует об отсутствии систематической базовой подготовки, о том, что учащимся не освоено даже и половины планируемых результатов, которые осваивает большинство обучающихся, о том, что имеются значительные пробелы в знаниях, дальнейшее обучение затруднено. При этом обучающийся может выполнять отдельные задания повышенного уровня. Данная группа обучающихся (в среднем в ходе обучения составляющая около 10%) требует специальной диагностики затруднений в обучении, пробелов в системе знаний и оказании целенаправленной помощи в достижении базового уровня.

Низкий уровень освоения планируемых результатов свидетельствует о наличии только отдельных фрагментарных знаний по предмету, дальнейшее обучение практически невозможно. Обучающимся, которые демонстрируют низкий уровень достижений, требуется специальная помощь не только по учебному предмету, но и по формированию мотивации к обучению, развитию интереса к изучаемой предметной области, пониманию значимости предмета для жизни и др. Только наличие положительной мотивации может стать основой ликвидации пробелов в обучении для данной группы обучающихся.

Для оценки динамики формирования предметных результатов в системе внутришкольного мониторинга образовательных достижений целесообразно фиксировать и анализировать данные о сформированности умений и навыков, способствующих **освоению систематических знаний**, в том числе:

- первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;
- выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;
- выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами.

При этом обязательными составляющими системы накопленной оценки являются материалы:

- стартовой диагностики;
- тематических и итоговых проверочных работ по всем учебным предметам;
- творческих работ, включая учебные исследования и учебные проекты.

Решение о достижении или недостижении планируемых результатов или об освоении или неосвоении учебного материала принимается на основе результатов выполнения заданий базового уровня. В период введения ФГОС ООО критерий достижения/освоения учебного материала задается как выполнение не менее 50% заданий базового уровня или получение 50% от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Критерии и нормы оценивания:

1. Исследовательской работы:

№ п/п	Критерии оценки исследовательской работы	Кол-во баллов (40 баллов максимально)
1	Актуальность поставленной задачи. Имеет большой практический и теоретический интерес. Носит вспомогательный характер. Степень актуальности определить сложно. Неактуальна.	5 3 1 0
2	Новизна полученных результатов. Получены новые теоретические и практические результаты Имеется новый подход к решению известной проблемы. Имеются элементы новизны Ничего нового нет	5 3 1 0
3	Уровень проработанности исследования Полный цикл исследования, включающий подготовку программы, натурные наблюдения, или проведение эксперимента, отработку и анализ полученного материала, создание продукта. Исследование с привлечением первичных наблюдений, выполненных другими авторами, собственная обработка, анализ. Исследование, проведенное на основе литературных источников, опубликованных работ и т.п. Имеются элементы исследования или обобщения, реферативная работа со свертыванием известной информации. Элементарная компилятивная работа, изложение известных фактов,	5 3 2 1 0

	истин.	
4	Достижения автора Собственная постановка проблемы или задачи, непосредственное участие в эксперименте, использование в работе аналитических методов и т.д. и т.п. Собственная разработка отдельных вопросов, глубокая проработка имеющихся источников. Усвоение и ретрансляция знаний сверх учебной программы, достаточное представление о предыдущих достижениях. Общее или слабое ориентирование в заданной области.	5 3 1 0
5	Владение автором научным аппаратом. Владеет свободно Владеет некоторыми понятиями Не владеет	5 3 3 0
6	Научное и практическое значение результатов работы Результаты заслуживают опубликования и могут быть использованы в практической деятельности. Исследование имеет частичный прикладной характер. Имеет значение только для автора. Не заслуживают внимания	5 3 1 0
7	Оформление исследовательской работы. Выдержана композиция работы (введение, постановка цели, задачи, основное содержание, выводы, список литературы), объем и требования к оформлению. Допущены незначительные отклонения от требований к композиции и оформлению работы. Отсутствуют стройность и последовательность изложения, слабо просматриваются цели, задачи, выводы.	5 3 1
8	Умение представить свою работу и защитить её. Четкость и ясность изложения проблемы, цели и задач исследования, убедительность рассуждений, логика перехода от концепции к выводам, оригинальность мышления. Автор формулирует цели и задачи исследования, но отсутствует логика изложения. Цели и задачи исследования не выделены, рассуждения не убедительны, нет логического перехода от концепции к выводам.	5 3 0
	ИТОГО	Максимально - 40

«5» - 37 – 40 баллов
«4» - 30 – 36 баллов
«3» - 20 – 29 баллов
«2» - 10-19 баллов
«1» - менее 10 баллов

Критерии и нормы оценивания реферата:

№ п/п	Критерии оценки реферата	Кол-во баллов
1	Новизна текста. Актуальность темы исследования. Новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей	1 1

	(межпредметных, внутрипредметных, интеграционных). Умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал. Ясность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений. Стилевое единство текста, единство жанровых черт	1 1 1
2	Степень раскрытия сущности вопроса. Соответствие плана теме реферата. Соответствие содержания теме и плану реферата Полнота и глубина знаний по теме. Обоснованность способов и методов работы с материалом. Умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).	1 1 1 1 1
3	Обоснованность выбора источников. Оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).	1
4	Соблюдение требований к оформлению Насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы. Оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией. Соблюдение требований к объёму реферата.	1 1 1
	Итого:	14

«5» - 12 – 14 баллов

«4» - 9 – 11 баллов

«3» - 6 – 8 баллов

«2» - 6 – 4 баллов.

«1» - менее 4 баллов

2. Проекта:

№ п/п	Критерии оценки проекта	Кол-во баллов
1	Оценка работы по подготовке проекта. Обоснованность выбора темы. Полнота раскрытия темы, самостоятельность, завершенность деятельности по проекту. Структурированность информации. Новизна в раскрытии темы. Актуальность. Ссылки на источники информации (цитируемость используемой литературы), Интернет-ресурсы. Экскурсия, встреча, выставка (фото-, видеоотчеты, письменный анализ полученной информации)	1 1 1 1 1 1 1

2	Оценка результата проекта. Практическая направленность проекта (наличие результата). Качество отчета: эстетичность оформления; структурированность информации; соответствие стандартным требованиям.	1 1
3	Оценка презентации проекта. Соответствие представленного материала проблеме проекта. Качество подачи материала (полнота раскрытия темы, самостоятельность, аргументированность). Степень осмысленности владения информационными технологиями (соответствие выбранных технологий поставленным задачам по Проекту, дизайну, форме подачи материала). Уровень владения проблемой, темой (ответы на вопросы). Степень доступности восприятия материала аудиторией. Ссылки на источники информации, Интернет-ресурсы, Интернет-ресурсы	1 1 1 1 1 1
	Итого:	16

«5» - 14 – 16 баллов

«4» - 11 – 13 баллов

«3» - 8 – 10 баллов

«2» - 5-7 баллов

«1»- менее 4 баллов

3. Теста:

За каждое верно выполненное задание с выбором ответа - 1 балл; за каждое верно выполненное задание с ответом (без решения) – 2 балла, за каждое верно выполненное задание творческого характера или с развернутым решением – 3 балла.

Перевод баллов в отметку:

81%-100% - «5»;

66%- 80% - «4»;

51%-65% – «3»;

30%-50%– «2»;

менее 30%- «1»

Приложение IV

контрольная по технологии
7 класс.

I часть

1. Выберите правильный ответ:

Сырьем для производства искусственных волокон служат:

- а) хлопковая целлюлоза, б) нефть, уголь, газ.

2. Выберите правильный ответ:

Направление долевой нити учитывают:

- а) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки;
б) чтобы изделие меньше сминалось.
в) для наиболее экономного раскроя ткани;

3. Выберите правильный ответ:

К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) гигроскопичность, б) драпируемость,
в) прочность, г) электризуемость, д) паропроницаемость.

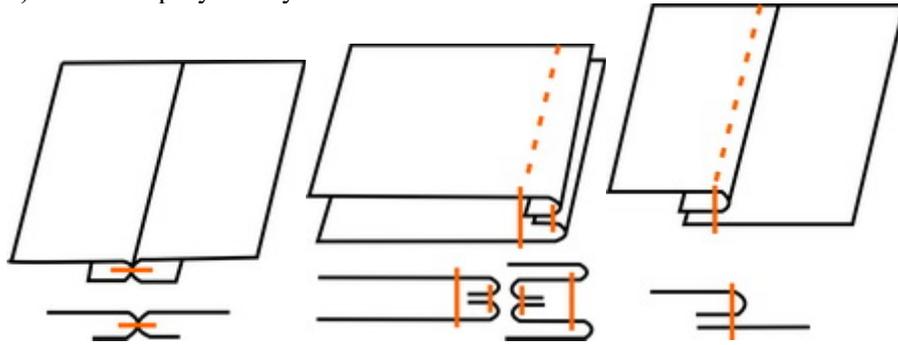
4. Дополните предложение: При снятии мерок сантиметровая лента проходит сзади горизонтально по..., касаясь задних углов..... спереди через выступающие точки

5. Ответьте, как исправить дефект строчки: «петляние снизу»

6. Определите название шва:

- а) накладной с открытым срезом,
б) двойной,

в) стачной вразутюжку



1.

2.

3.

7. **Определите символ по уходу за одеждой:**



а)



б)

8. **Определить последовательность технологической операции изготовления юбки:**

- а) ВТО готового изделия;
- б) обработка боковых швов;
- в) обработка вытачек;
- г) обработка застежки молнии;
- д) обработка низа юбки;
- е) соединение пояса с изделием;
- ж) изготовление пояса;
- з) обработка боковых швов зигзагом;
- и) соединение полотнищ юбки;
- к) прокладывание контрольных линий и копировальных стежков.

9. **Допишите:** Декатирование - это...

Для чего применяется декатирование?

10. **Определите соответствие:** ворс в изделии должен быть направлен у байки ...

- а) снизу вверх;
- б) сверху вниз.

11. **Допишите:** при раскрое ткани в полоску и клетку не допускается отклонения в

12. **Определите соответствие:**

- Прибавки нужны для
- а) свободного облегания;

Припуски нужны для..... б) декоративное оформление;
в) для обработки швов.

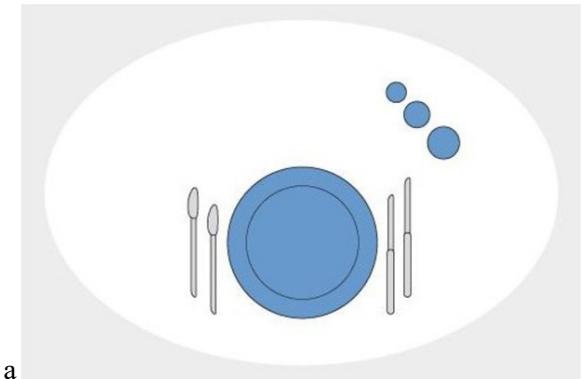
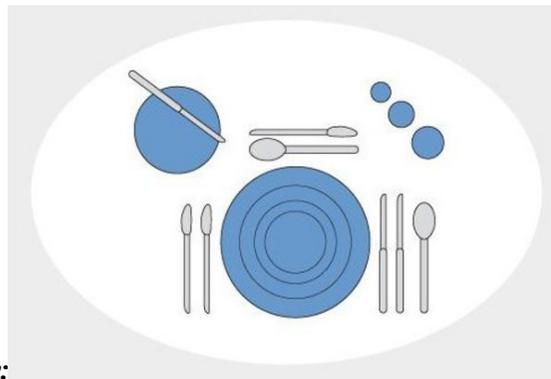
13. Определить соответствие:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. декоративно – лиственные | а) растения с мясистыми стеблями покрытые колочками; |
| 2. декоративно – цветущие горшочные | б) растения для создания временных композиций; |
| 3. декоративно – цветущие комнатные | в) листва растения после цветения не отмирает; |
| 4. кактусы | г) листья растения зелены круглый год |

14. Ответьте: ручная роспись по ткани с использованием резервирующих составов –это

**II часть
«Кулинария»**

1. Допишите: Дрожжевое тесто готовяти способами.



2. Определите, какая сервировка стола к обеду, какая к ужину:

3. Выберите правильный ответ.

Кисломолочные продукты получают при помощи: а) молочнокислых бактерий, в) плесени,
б) дрожжевого грибка, в) молочнокислом и спиртовом брожении.

4. Определите соответствие:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. микробные пищевые отравления | а) продуктами, ядовитыми по своей природе |
| 2. немикробные пищевые отравления | б) только пищевой путь |
| | в) от больного человека здоровому |

5. Выберите правильный ответ.

Способ обеззараживания воды в походных условиях:

- а) пропустить через угольный фильтр, б) кипячение,
- в) настоять ветки и ягоды рябины, г) настоять ветки сосны.

6. Выберите правильный ответ.

1. Возбудители пищевых инфекций сохраняются:

- а) в водопроводной воде - 1 месяц, 2 месяца, 3 месяца, 4 месяца;
- б) в овощах и фруктах - от 7 до 15 дней; от 5 до 14 недель; до 2 месяцев.

7. Выберите правильный ответ.

При пищевом отравлении надо промыть желудок

- 1) раствором соды;
- 2) раствором активированного угля,
- 3) 3-4 стакана бледно-розового раствора марганца,
- 4) 3-4 стакана кипяченой воды.

8. Допишите: Стерилизация - это

9. Допишите: К механическим приемам разрыхления теста относятся....

10. Допишите: Все виды теста можно разделить на две группы: тесто и

11. Допишите: Составными частями бисквитного теста являются

12. Допишите определение.

- 1. Сложные ягоды – состоящие из сросшихся маленьких «настоящих»
- 2. Пресное тесто – вид теста, приготовленный без использования

13. Перечислить:

Что можно приготовить из этих ягод?

Как они называются?



1.



2.

Ответы: I часть 2. е) размораживание, б) обмывание, д) обсушивание, г) разделка, в) обвалка, а) приготовление полуфабрикатов
3. б), в), г), д); 4. а), в); 5. 1-б); 2-а. . 3. б), в), г); 7. а - 3 месяца, б - от 5 до 14 недель

8 -2) раствором активированного угля 9 - мясо замораживалось дважды.

10. Стерилизация - это нагревание продукта до температуры 100 -120 С, при которой уничтожаются микробы.

11. Мясо при жарке солят непосредственно перед приготовлением,

а при варке - за 30 мин. до окончания варки.

12. Сложные ягоды – состоящие из сросшихся маленьких «настоящих»

1. Сложные ягоды (малина, ежевика, костяника, морошка) состоят из множества *сросшихся плодов, внутри которых находятся семена.*

Пресное тесто – вид теста, приготовленный без использования *дрожжей.*

13. Перечислить:

1. Малина, морошка.

2. Ягоды *малины* используют в свежем виде, компоты, кисель, для сушки, заморозки варенья, джема, желе, пастилы.

Ягоды *морошки* используют в свежем виде, компоты, кисель, для желе, варенья, джема, пастилы, заморозки, сушки, мочения.

Контрольная работа № 4

Тест по технологии для учащихся по теме «Проектная деятельность»

1. Что называется проектной деятельностью?

- а) метод решения жизненных проблем
- б) способы решения различных проблем
- в) опыт проведения, решения различных проблем

2. Перечислите типы проектов

- а) индивидуальный
- б) групповой
- в) коллективный

3. Назовите основные этапы творческого проекта

- а) организационно-подготовительный
- б) экономический
- в) творческий
- г) технологический
- д) заключительный

4. Организационно-подготовительный этап включает следующую деятельность:

- а) подбор материала и инструмента
- б) выбор и обоснование темы проекта
- в) исследование проекта
- г) расчет себестоимости

5. Технологический этап включает следующую деятельность:

- а) эскиз изделия
- б) реклама проекта
- в) расчет себестоимости проекта
- г) изготовление изделия
- д) сбор информации

6. Что учитывается при расчете себестоимости проекта?

- а) расчет материальных затрат

- б) расчет оплаты труда
- в) затраты на рекламу
- г) амортизационные отчисления
- д) транспортные расходы

7. Какие основные аспекты включает в себя исследование проекта?

- а) историческая справка
- б) материалы
- в) охрана труда
- г) экономическое обоснование

8. Что включает в себя технологическая карта?

- а) последовательность выполнения работы
- б) эскиз изделия
- в) инструменты и материалы
- г) себестоимость проекта
- д) реклама

9. Маркетинговые исследования включают в себя:

- а) наблюдение
- б) эксперимент
- в) анкетирование
- г) реклама

10. Какие требования предъявляются к объекту проектирования?

- а) функциональные
- б) эргономические
- в) экономические
- г) эстетические

11. В заключительный этап входят:

- а) анализ результатов выполнения проектов
- б) контроль качества выполненных операций
- в) испытание и оценка качества выполненного объекта
- г) защита и презентация проекта

12. На каком этапе происходит сбор информации для творческого проекта?

- а) технологический
- б) организационно-подготовительный
- в) аналитический

Ответы: 1б, 2абв, 3агд, 4бв, 5авг, 6абг, 7абвг, 8абв, 9абв, 10абвг, 11авг, 12б

