

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №11 с.Волочаевка»

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР



Н.А. Тишкова

подпись

ФИО

«10»

08

2021 г.

«Утверждено»

Директор



Т.Я. Сеязова

подпись

ФИО

Приказ № 189/1

от «11» августа 2021 г.

## Рабочая программа

### По предмету «Технология».

Класс-7

Уровень общего образования: Базовый

Общее количество часов-70

Сроки реализации: 2021-2022 учебный год.

Учитель: Долгова Светлана Викторовна.

Волочаевка 2021 г.

## **Пояснительная записка.**

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» в 7 классе составлена на основе Примерной рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и ориентирована на учебник Технология. 7 класс авторов Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др.

Авторская программа Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. курса «Технология» в 7 классе рассчитана на 68 часов и 2 резервных часа. В связи с тем, что календарным учебным графиком определено 35 учебных недель, то дополнительные 2 резервных часа отводятся на повторение и обобщение знаний учащихся по данному курсу.

Учебник «Технология 7 класс» Просвещение 2019 г. авт.Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю.

### **Используемый учебно - методический комплект (УМК):**

#### **Печатные пособия:**

1. Технология 7 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.
2. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В. М.Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020. — 58 с.

#### **Планируемые результаты изучения предмета технология**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» в 7 классе учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

##### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### *МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ*

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися 7 класса межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно- преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно- преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

##### *Регулятивные*

Обучающиеся научатся *или получают возможность научиться*:

- планировать своё высказывание (продумывать, что сказать вначале, а что потом);
- планировать свои действия на отдельных этапах урока (целеполагание, проблемная ситуация, работа с информацией и пр. по усмотрению учителя);
- *осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;*
- фиксировать в конце урока удовлетворённость/неудовлетворённость своей работой на уроке (с помощью средств, предложенных учителем), позитивно относиться к своим успехам/неуспехам.

#### *ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ*

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В коммуникативной сфере:***

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе. еты труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

***Практическая деятельность***

Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

**1. Общая технология**

***Теоретические сведения***

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объемное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

***Практическая деятельность***

Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Экскурсии. Подготовка рефератов.

## **2. Техника**

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.  
Изготовление моделей передаточных механизмов.

## **3. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

### **ДРЕВЕСИНА**

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

### ***Практическая деятельность***

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

### **МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ**

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ.

### ***Практическая деятельность***

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы. Контроль размеров детали.

## **ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА**

### ***Теоретические сведения***

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

### ***Практическая деятельность***

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

## **4. Технологии обработки пищевых продуктов**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

### ***Практическая деятельность***

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

## **5. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

### ***Теоретические сведения***

Энергия магнитного поля и её применение.

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

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

### ***Практическая деятельность***

Изготовление игрушки «йо-йо».

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

## **6. Технологии получения, обработки и использования информации**

### ***Теоретические сведения***

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

### ***Практическая деятельность***

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

## **7. Технологии растениеводства**

### ***Теоретические сведения***

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

### ***Практическая деятельность***

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

## **8. Технологии животноводства**

### ***Теоретические сведения***

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

### ***Практическая деятельность***

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.



Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах.

## **9. Социально-экономические технологии**

### ***Теоретические сведения***

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

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

Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

### ***Практическая деятельность***

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

## **10. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

### ***Теоретические сведения***

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

### ***Практическая деятельность***

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

### ***Формы организации учебных занятий и контроля***

Одна из целей организации учебного процесса на уроках «Технологии» состоит в создании комфортных условий обучения, при которых обучаемый чувствует свою успешность, свою интеллектуальную состоятельность, что делает продуктивным сам процесс обучения. Устойчивый

познавательный интерес формируется и через занимательность. Элементы занимательности вызывают у детей чувство удивления, живой интерес к процессу познания, помогают им освоить любой учебный материал.

Для этого на уроках используются компьютерные презентации, в которых зрительный ряд преподносится таким образом, чтобы у учащихся возникало четкая уверенность в том, что им под силу данное задание, появлялось острое желание его сделать и главное узнать о данной теме больше. Большую часть урока отводится на практическую работу и фактически все учащиеся оказываются, вовлечены в творческий процесс. Основой проектирования является развитие интеллектуальных умений и навыков, реализующих учебную и познавательную деятельность учащихся при условии обеспечения познавательной и социальной мотивации. Проект предполагает самостоятельную деятельность, выполненную индивидуально, парно, группой на определенный период времени. Проектная деятельность всегда направлена на решение конкретной проблемы, использование для этого различных методов и средств, интегрирование знаний и умений учащихся из разных предметных областей. Исследовательские проекты, основанные на исследовательском методе, предполагающем четкость структуры, прозрачность целей, актуальность и социальную значимость, экспериментальную часть.

Творческие проекты – основываются на методах, способствующих реализации творческих способностей учащихся.

Любая дидактика предполагает контроль над усвоением знаний, предметных умений и универсальных учебных действий. Поскольку технология – предмет особый, нужно очень деликатно подходить к оцениванию результатов работы учащихся.

Выявление уровня овладения учащимися образовательными результатами через систему контроля и включает: учительский контроль, самоконтроль, взаимоконтроль учащихся. Формы контроля уровня обученности: отчетные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ.

#### *Основные виды учебной деятельности*

Настоящая рабочая программа учитывает особенности класса. В седьмом классе учащиеся в процессе изучения технологии воспринимают окружающий мир, выявляют с помощью сравнения отдельные признаки, анализируют результаты сравнения. Ученики решают творческие задачи на уровне комбинаций и импровизаций, проявляют оригинальность при их решении, создают творческие работы на основе собственного замысла. У школьников сформированы навыки учебного сотрудничества в коллективных художественных работах, они умеют договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в деятельность и ее общий результат.

### Тематический план для 7 класса

Разделы и темы программы	Часы.	Контрольные работы.
<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	
1. Производство и труд как его основа. Современные средства труда	2	
2. Современные средства контроля качества	2	
<b>Общая технология</b>	<b>2</b>	
1. Технологическая культура производства и культура труда	1	
2. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии	1	
<b>Техника</b>	<b>2</b>	
1. Конструирование и моделирование техники	2	
<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>19</b>	<b>1</b>
1. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	4	
2. Технология приготовления мучных изделий	4	
3. Технология приготовления сладких блюд	3	
4. Рыба. Приготовление блюд из рыбы	5	
5. Технология приготовления блюд из макарон и круп	4	
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>17</b>	<b>1</b>
1. Технологии машинной обработки конструкционных материалов	12	

2. Технологии машинной обработки текстильных материалов	6	
<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>		
1. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	2	
2. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	2	
<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>4</b>	
1. Технологии получения информации	2	
2. Коммуникационные технологии и связь	2	
<b>Технологии растениеводства</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
1. Технологи посева и посадки культурных растений	2	
2. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	2	
3. Технологии флористики и ландшафтного дизайна	2	
<b>Технологии животноводства</b>	<b>2</b>	
1. Кормление животных и уход за животными	2	
<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>4</b>	
1. Рынок и маркетинг. Исследование рынка	4	
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	
1. Методика научного познания и проектной деятельности	2	
2. Дизайн при проектировании	2	1
<b>ИТОГО:70</b>	<b>66</b>	<b>4</b>

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## Календарно - тематическое планирование по технологии в 7 классе 68часов (2 часа в неделю)

№ п/п	Дата	Тема и тип урока	Кол-во часов	Характеристика деятельности обучающихся	Метапредметные результаты УУД
Тема №1 " Основы производства" 4 ч.					
1.1-1.2		Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	1 1	<p>выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;</p> <p>составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</p>	<p><b>РУУД:</b> Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.</p> <p><b>ПУУД:</b> Творческий подход к выполнению</p>

1.3-1.4		Агрегаты и производственные линии.	1 1	<p>характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;</p> <p>называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;</p> <p>приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;</p> <p>осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;</p> <p>подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела</p>	<p>задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.</p> <p><b>КУУД:</b> формулировать вопросы и ответы на вопросы;</p>
<b>Тема № 2 «Технологии растениеводства». Осенний период. - 4 ч</b>					
2.1-2.2		Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1 1	<p>Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.</p> <p>Проводить фенологические наблюдения.</p> <p>Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки</p>	<p><b>РУУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</li> </ul>
2.3-2.4		Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1 1		<p><b>ПУУД:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</li> </ul>

					<b>КУУД:</b> - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам  Проявлять познавательную инициативу.
Тема № 3 <b>Общая технология- 2 ч.</b>					
3.1		Технологическая культура производства и культура труда.	1	называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;	<b>РУУД:</b> - Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу <b>ПУУД:</b> - анализировать объекты окружающего мира с выделением отличительных признаков; - понимать и толковать условные знаки и символы, используемые в учебнике для передачи информации; - понимать схемы учебника, передавая содержание схемы в словесной форме; - устанавливать причинно-следственные деятельности человека <b>КУУД:</b> - формулировать ответы на вопросы; включаться в диалог с учителем и сверстниками; - готовить небольшое сообщение по теме проекта.
3.2		Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.	1	объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;  проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;	
Тема № 4 " Техника"- 4 часа					

4.1-4.2		Виды двигателей. Воздушные двигатели.	1 1	изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;	<b>РУУД:</b> - фиксировать в конце урока удовлетворенность/ неудовлетворенность своей работой на уроке; - понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; - сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике . <b>ПУУД:</b> - находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; - понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных учителем; <b>КУУД:</b> - слушать партнера по общению; - договариваться и приходить к общему решению; - признавать свои ошибки; - готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.
4.3-4.4		Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	1 1		
Тема № 5 " Технологии машинной обработки конструкционных материалов.- 12 ч.					
6.1-6.2		Технологии машинной обработки конструкционных материалов.	1 1	выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;  осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;  распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;  выполнять разметку заготовок;  изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;  осуществлять инструментальный контроль	<b>РУУД:</b> - Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. выделять из темы урока известные знания и умения. <b>ПУУД:</b> Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. <b>КУУД:</b> - слушать партнера по общению; - договариваться и приходить к общему решению; - интегрироваться в группу сверстников,
6.3-6.4		Производство металлов. Технология выплавки металлов	1 1		
6.5-6.6		Производство древесных материалов.	1 1		
6.7-6.8		Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс.	1 1		
6.9-6.10		Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	1 1		



6.11-6.12		Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формирования материалов.	1 1	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;	проявлять стремление ладить с собеседником; - осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.
Тема № 6 «Технологии машинной обработки текстильных материалов»- 6 ч.					
6.1-6.2		Технологии машинной обработки текстильных материалов. Свойства текстильных материалов. Виды нетканых материалов из химических волокон.	1 1	определять назначение и особенности различных швейных изделий;	
6.3-6.4		Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	1 1	различать основные стили в одежде и современные направления моды;  отличать виды традиционных народных промыслов;	
6.5-6.6		Швейная машина. Пр.Раб. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.	1 1	выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;  снимать мерки с фигуры человека;  строить чертежи простых швейных изделий;  подготавливать швейную машину к работе;  выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;  проводить влажно-тепловую обработку;	

**Тема № 7 " Технологии обработки пищевых продуктов"- 20 ч.**  
**7.1.** Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов-4 ч  
**7.2.** Технология приготовления мучных изделий-4 ч.  
**7.3.** Технология приготовления сладких блюд-3 ч.  
**7.4.** Рыба. Приготовление блюд из рыбы-5ч.  
**7.5.** Технология приготовления блюд из макаронных изделий и круп-4 ч.

7.1-7.2		Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1 1	реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;	<b>РУУД:</b> - Осуществление действия по образцу , формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы-соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.  <b>ПУУД:</b> - Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение  Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной
7.3-7.4		Требования к качеству молочных готовых блюд.	1 1	использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;	
7.5-7.6		Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.	1 1	выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;	
7.7-7.8		Технология приготовления бутербродов. Пр.раб. Приготовление теста для пельменей.	1 1	определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;	
7.9-7.10-7.11		Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. . Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.	1 1	составлять меню;	

7.12-7.13-7.14-7.15-7.16		Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.	1  1  1 1		области предметной технологической деятельности.  <b>КУУД:</b> - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.  рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение
7.17-7.18-7.19-7.20		Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий.	1  1  1		
Тема № 8 " Технологии получения, преобразования и использования энергии"-4 ч.					
8.1-8.2		Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	1  1	осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;  осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;  выявлять пути экономии электроэнергии в быту;	<b>РУУД:-</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.  <b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;
8.3-8.4		Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	1  1	пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.; выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;	
Тема № 9 " Технологии получения, обработки и использования информации"-4 ч					
9.1-9.2		Технологии получения информации	1  1	применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из	<b>РУУД:-</b> Целеполагание как постановка учебной

9.3-9.4		Коммуникационные технологии и связь	1  1	<p>различных источников;</p> <p>изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;</p> <p>встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;</p> <p>разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;</p> <p>осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;</p> <p>представлять информацию вербальным и невербальным средствами;</p>	<p>задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p><b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p><b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;</p>
<b>Промежуточная итоговая аттестация</b>					
<b>Тема № 10 " Технологии растениеводства" (весенние работы)- 6 ч</b>					
10.1-10.6		<p>Технологии посева и посадки культурных растений</p> <p>Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая</p> <p>Технологии флористики и ландшафтного дизайна Технология выращивания огурца рассадным способом в защищенном грунте. Технология выращивания томата рассадным способом в защищенном грунте.</p>	<p>1  1  1  1</p>	<p>Осваивать общие приемы выращивания рассады томата, оценки их состояния, выбраковки, подготавливать участки и посадки.</p>	<p><b>РУУД:</b> - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p><b>ПУУД:</b> -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p><b>КУУД:-</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p>

**Тема № 11 " Технологии животноводства"-2 ч**

11.1-11.2		Кормление животных и уход за животными.	1  1	<p>распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;</p> <p>осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</p> <p>собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</p>	<p><b>РУУД:</b></p> <p>- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p><b>ПУУД:</b></p> <p>- Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p><b>КУУД:</b></p> <p>- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам</p> <p>Проявлять познавательную инициативу.</p>
-----------	--	---	------------	---	--

**Тема № 12 " Социально- экономические технологии"- 4 ч.**

12.1-12.2		Рынок и маркетинг. Исследование рынка	1  1	<p>объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;</p>	<p><b>РУУД:-</b></p> <p>Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД: -</b></p> <p>Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>КУУД:-</b></p> <p>Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и</p>
12.3-12.4		Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Профессии, связанные с реализацией социальных технологий.	1  1	<p>называть виды социальных технологий;</p> <p>характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию</p>	

					технологической информацией;
Методы и средства творческой и проектной деятельности-4 часа					
13.1-13.2		Методика научного познания и проектной деятельности.	1 1	Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности	<b>РУУД:-</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>ПУУД: -</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>КУУД:-</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информацией;
13.3-13.4		Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1 1		
ИТОГО: 70 часов					

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Итоговая работа по предмету «Технология» (технология ведения дома, Индустриальные технологии) для обучающихся 7 класса

#### Назначение итоговой работы

Итоговая работа в форме теста проводится в конце учебного года с целью определения уровня подготовки обучающихся 7 класса планируемых результатов освоения основной образовательной программы по технологии за курс 7 класса. Итоговая работа охватывает содержание, включенное в учебно-методические комплексы по технологии (Технология ведения дома и Индустриальные технологии)

Документы, определяющие содержание и структуру итоговой работы.

Содержание контрольно-измерительного материала и основные характеристики проверочного материала определяется на основе документов:

- Примерная рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ под авторством В.М. Казакевич.

- Структура итоговой работы

В итоговую работу включены задания, проверяющие уровень знаний содержания всех основных разделов курса и выполнение основных

требований к уровню подготовки шестиклассников по технологии. В работе используются задания базового и повышенного уровня сложности.  
Характеристика структуры и содержания КИМ

### **Контрольно-измерительные материалы итоговой работы для 7 класса по технологии**

*Инструкция для обучающихся:*

*На выполнение работы отводится 40 минут. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у Вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые Вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у Вас останется время. При выполнении работы разрешается пользоваться атласом и картами.*

*Желаем успеха!*

### **Промежуточная итоговая аттестация.**

1. Тест создан для проверки знаний учащихся 7 класса по предмету «Технология» за весь учебный год – **итоговый тест.**
2. Тест состоит из 35 вопросов из 7 разделов.
3. Задания закрытого типа – **34:**  
    С одним правильным ответом – **19**  
  
    С несколькими правильными ответами – **15**  
  
    Задания на установление соответствия – **1**
4. Тест представлен в I варианте.
5. Задания закрытого типа:

С одним правильным ответом – **1 балл**

С несколькими правильными ответами – **2 балла**

Задания на установление соответствия – **3 балла**

Всего **52** балла

Оценка: «**5**» – 52 – 47

«**4**» – 46 – 37

«**3**» – 36 – 26

«**2**» – 25 – 0

6. Общее время теста – 40 минут.

**Не более 1 минуты** на:

– задания закрытого типа

– установление соответствия

**8.**

№	Раздел	Число заданий	Доля %	Номера заданий
1	Материаловедение	4	11,6	1 2 3 4
2	Кулинария	9	25,6	5 6 7 8 9 10 11 12 13
3	Ручные работы	5	14,5	14 15 16 17 18
4	Индивидуальный уход за кожей лица	2	5,8	19 20
5	Уход за одеждой	4	11,6	21 22 23 24
6	Конструирование и моделирование	6	17,1	25 26 27 28 29 30



<b>7</b>	<b>Экология и эстетика дома</b>	<b>5</b>	<b>13,8</b>	<b>31 32 33 34 35</b>
	<b>Итого:</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	

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

**Уклон теста на проверку знаний понятий, определений, терминов.**

## ОТВЕТЫ

	<b>I вариант</b>
<b>1</b>	<b>А), Г)</b>
<b>2</b>	<b>В), Г)</b>
<b>3</b>	<b>А), Б), В)</b>
<b>4</b>	<b>А), В), Г)</b>
<b>5</b>	<b>В)</b>
<b>6</b>	<b>А)</b>
<b>7</b>	<b>Г), Д)</b>
<b>8</b>	<b>Б)</b>
<b>9</b>	<b>В)</b>
<b>10</b>	<b>Б)</b>
<b>11</b>	<b>А), Б), Г), Д)</b>
<b>12</b>	<b>Б)</b>
<b>13</b>	<b>Г), Д), Б), В)</b>
<b>14</b>	<b>В)</b>
<b>15</b>	<b>Б)</b>
<b>16</b>	<b>1 В), 2 А), 3 Г), 4 Д), 5 Б)</b>
<b>17</b>	<b>А)</b>
<b>18</b>	<b>В)</b>
<b>19</b>	<b>Б), В)</b>
<b>20</b>	<b>В)</b>
<b>21</b>	<b>А), В)</b>
<b>22</b>	<b>В)</b>

23	Б)
24	А)
25	А), В), Г)
26	А), Г)
27	А), В), Д), Е)
28	В), Г), Д)
29	Г)
30	Г)
31	Б)
32	Б), В), Д)
33	Б)
34	А)
35	В)

Тестирование по технологии для 7 класса.

### ✓ *Материаловедение*

1. Обведите кружком правильные ответы.

К натуральным текстильным волокнам животного происхождения относятся:

- А) шёлк;
- Б) лён;
- В) вискоза;
- Г) шерсть.

2. Обведите кружком правильные ответы.

К физиологическим (гигиеническим) свойствам тканей относятся:

- А) прочность;
- Б) драппируемость;
- В) гигроскопичность;
- Г) электростатичность.

**3. Обведите кружком правильные ответы.**

**При производстве ткани, в процессе отделки суровая ткань может стать:**

- А) гладкокрашенной;
- Б) отбельной;
- В) "набивной" ( с печатным рисунком);
- Г) трикотажной.

**4. Обведите кружком правильные ответы.**

**По назначению ткани классифицируются на группы:**

- А) костюмные;
- Б) гламурные;
- В) пальтовые;
- Г) бельевые.

## ✓ **Кулинария**

**5. Обведите кружком правильный ответ.**

**Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

- А) в горячей воде;
- Б) в холодной воде;
- В) на воздухе.

**6. Обведите кружком правильный ответ.**

**Мясо, какого животного имеет светло-розовый цвет?**

- А) свинина;
- Б) говядина;
- В) баранина.

**7. Обведите кружком правильные ответы.**

**Виды тепловой обработки мяса?**

- А) оттаивание;
- Б) обмывание;
- В) разделка;
- Г) жаренье;

Д) тушение.

**8. Обведите кружком правильный ответ.**

**Мясные котлеты с начинкой – это:**

А) котлеты отбивные;

Б) зразы;

В) шницель;

Г) рагу;

Д) антрекоты.

**9. Обведите кружком правильный ответ.**

**Отвар из мяса, на основе которого варят суп:**

А) отвар;

Б) настой;

В) бульон;

Г) зелье.

**10. Обведите кружком правильный ответ.**

**Холодный суп:**

А) солянка;

Б) окрошка;

В) уха;

Г) борщ.

**11. Обведите кружком правильные ответы.**

**Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения - это:**

А) сметана;

Б) простокваша;

В) кумыс;

Г) творог;

Д) сыр.

**12. Обведите кружком правильный ответ.**

**Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?**

А) бисквитное;

Б) слоёное;

В) заварное.

**13. Обведите кружком правильные ответы.**

**Назовите виды заготовки ягод на зиму:**

А) тушение;

- Б) варенье;
- В) пассерование;
- Г) замораживание;
- Д) консервирование с сахаром.

### ✓ **Ручные работы**

**14. Обведите кружком правильный ответ.**

**Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:**

- А) белые;
- Б) чёрные;
- В) под цвет ткани;
- Г) контрастные к цвету ткани.

**15. Обведите кружком правильный ответ.**

**Для предохранения срезов деталей от осыпания их:**

- А) замётывают;

- Б) обмётывают;
- В) примётывают;
- Г) заутюживают.

**16. Найдите соответствие определения с термином:**

Определение	Термин
1.Место соединения деталей.	А) строчка;
2.Ряд повторяющихся стежков.	Б) ширина шва;
3.Переплетение ниток между двумя проколами иглы.	В) шов;
4.Расстояние между двумя последовательными проколами иглы.	Г) стежок;
5. Расстояние от среза детали до строчки.	Д) длина стежка;

**17. Обведите кружком правильный ответ.**

**Контур выкройки переводят с помощью:**

- А) копировальных стежков;
- Б) копировальной бумаги;
- В) фломастера.

**18. Обведите кружком правильный ответ.**

**Косыми стежками выполняются строчки:**

- А) копировальные;



- Б) обмёточные;
- В) подшивочные.

### ✓ **Индивидуальный уход за кожей лица**

**19. Обведите кружком правильные ответы.**

**Сухую кожу можно определить по следующим признакам:**

- А) жирный блеск;
- Б) шелушение;
- В) ранние морщины;
- Г) гладкость.

**20. Обведите кружком правильный ответ.**

**При жирной коже пользоваться мылом можно:**

- А) через день;
- Б) два раза в неделю;
- В) ежедневно.

## ✓ Уход за одеждой

21. Обведите кружком правильные ответы.

Изделия из каких тканей нельзя сушить в подвешенном состоянии:

- А) шерстяных;
- Б) нитрона;
- В) ацетатных;
- Г) хлопчатобумажных.

22. Обведите кружком правильный ответ.

Изделие из цветного хлопка стирают при температуре до:

- А) 30°C;
- Б) 40 °C;
- В) 60°C.

23. Обведите кружком правильный ответ.



Символ обозначает:

- А) изделие можно сушить в подвешенном состоянии, выжимать нельзя;
- Б) изделие можно сушить в подвешенном состоянии на веревке;

В) изделие следует сушить, расправив на ровной поверхности.

**24. Обведите кружком правильный ответ.**

Символ  обозначает:

- А) ручная или машинная стирка. Внимательно придерживаться указанной температуры, не подвергать сильной механической обработке. Умеренный отжим;
- Б) очень деликатная стирка в большом количестве воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание при низких оборотах;
- В) ручная или машинная стирка при температуре не выше указанной.

## **✓ Конструирование и моделирование**

**25. Обведите кружком правильные ответы.**

**Перенос контурных линий с одной детали на другую выполняется с помощью:**

- А) копировальных стежков;
- Б) косых стежков;
- В) булавок;
- Г) резца и копировальной бумаги;
- Д) петельных стежков.

**26. Обведите кружком правильные ответы.**

**Для изготовления ночной сорочки в основном используют ткани:**

- А) х/б;
- Б) шерстяные;
- В) шёлковые;
- Г) льняные.

**27. Обведите кружком правильные ответы.**

**Какие мерки нужно снять с фигуры для построения чертежа ночной рубашки:**

- А) Ди;
- Б) Дст;
- В) Сг;
- Г) Сб;
- Д) Оп;
- Е) Сш.

**28. Обведите кружком правильные ответы.**

**При обработке горловины применяют швы:**

- А) стачной;
- Б) запошивочный;

- В) вподгибку с открытым срезом;
- Г) вподгибку с закрытым срезом;
- Д) обтачной.

**29. Обведите кружком правильный ответ.**

**При обработке низа изделия применяют:**

- А) стачной шов;
- Б) накладной шов;
- В) обтачной шов;
- Г) вподгибку с закрытым срезом.

**30. Обведите кружком правильный ответ.**

**При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают:**

- А) вдоль обтачки;
- Б) поперёк обтачки;
- В) под углом  $45^{\circ}$ ;
- Г) по направлению долевой нити основной детали;
- Д) перпендикулярно направлению долевой нити основной детали.

## ✓ **Экология и эстетика дома**

**31. Обведите кружком правильный ответ.**

Требование многофункциональности к интерьеру подразумевает:

- А) мебель и украшения должны представлять единое целое;
- Б) пригодность вещи в различных ситуациях;
- В) мебель не должна занимать много места;

**32. Обведите кружком правильные ответы.**

Для окон, выходящих на северную сторону лучше выбрать занавеси:

- А) серо-зеленый;
- Б) коричневый;
- В) желтый;
- Г) зелено-голубой;
- Д) оранжевый;

**33. Обведите кружком правильный ответ.**

В шкаф, где можно хранить предметы, предназначенные для чистки и уборки, моющие средства обычно встраивают:

- А) посудомоечную машину;
- Б) мойку;

**34. Обведите кружком правильный ответ.**

Участок стены кухни, где будут установлены плита и мойка, рекомендуется:

- А) выкладывать глазурованной керамической плиткой;
- Б) клеить моющими обоями;
- В) закрывать клеенкой;

**35. Обведите кружком правильный ответ.**

Подсушивание хлеба, делая его хрустящим и подогрев булочек, входит в назначение такого бытового электроприбора как:

- А) микроволновая печь;

- Б) вафельница;
- В) тостер;
- Г) фритюрница;