****

**1. Пояснительная записка**

* 1. Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 7 класса составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:
* Федерального закона № 273-ФЗ 29.12.2012 года «Об образовании в РФ»
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного основного общего образования») с изменениями и дополнениями;
* Образовательной программы ООО МОУ Новоуренской СШ (Утверждена приказом директора школы № 96 от 30.08.2019г.)

**1.2** Место предмета в учебном плане.

В соответствии с учебным планом школы на 2022-2023 учебный год на изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год

**1.3.** УМК

При составлении рабочей программы использовался учебно- методический комплект:

*1.3.1. для учителя:*

Технология. Программа: Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. и др (универсальная линия) 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2016 г.(разработана авторским коллективом- В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова)

«Технология» 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица,П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Москва, «Вентана-Граф», 2018 год.

*1.3.2. для обучающихся:*

«Технология» 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Москва, «Вентана-Граф», 2018 год.

*1.3.3. электронные ресурсы:*

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>

**2. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**

***2.1.*** *Личностные:*

* + Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
  + Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
  + Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
  + Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
  + Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
  + Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
  + Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
  + Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
  + Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
  + Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

***2.2.*** *Метапредметные*

2.2.1 Познавательные

включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания.

2.2.2 Регулятивные

обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения.

2.2.3 Коммуникативные

обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

***2.3****. Предметные:*

2.3.1. Ученик научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* 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;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы;
* представлять проект к защите.

2.3.2. Ученик получит возможность научиться:

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
* 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; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;

**3. Содержание учебного предмета**

(2 ч в неделю, всего 68 ч)

**Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)**

*Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)*

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.

*Практическая работа* №1 Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»

*Тема «Гигиена жилища» (1 ч)*

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.

*Практическая работа* №2 Генеральная уборка кабинета технологии

**Раздел 2 «Электротехника» (1 ч)**

*Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)*

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.

Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-2ч.**

*Тема Исследовательская и созидательная деятельность*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

*Творческий проект «Декоративная рамка для фотографий»-****2 ч.***

**Раздел 3 «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 ч)**

*Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (8 ч)*

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.

*Лабораторно-практическая работа №1* Определение плотности древесины по объему и массе. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие.

*Лабораторно-практическая работа №2* Заточка лезвия ножа и настройка рубанка.

*Практическая работа №3* Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

*Практическая работа №3*  Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.

*Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)*

Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов. Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали). Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы.

Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком.

*Лабораторно-практическая работа №*3 Обработка закаленной и незакаленной стали.

*Практическая работа №5* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

*Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)*

Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. 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. Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали.

*Лабораторно-практическая работа №*4 Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

*Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (6 ч)*

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов. Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.

*Лабораторно-практическая работа №*5 Создание декоративно-прикладного изделия из металла

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 4ч.**

*Тема Исследовательская и созидательная деятельность*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

*Творческий проект. «Доска кухонная»-****4 ч.***

**Раздел 4 «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

*Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)*

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.

*Лабораторно-практическая работа № 6* Определять сырьевой состав тканей и изучить их свойства.

*Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)*

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.

Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды

*Практическая работа №7* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

*Тема «Моделирование одежды» (2 ч)*

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках.

*Практическая работа №8* Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.

*Практическая работа №9* Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

*Тема «Швейная машина» (2 ч)*

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза. Изготовлять образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине

*Практическая работа №11* Изготовление образцов ручных швов.

*Практическая работа №12* Изготовление образцов машинных швов.

*Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)*

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.

*Практическая работа №10* Раскрой проектного изделия.

*Практическая работа №13*  Обработка среднего шва застежкой-молнией.

*Практическая работа №14* Обработка складок.

*Практическая работа №15* Примерка изделия.

*Практическая работа №16* Обработка юбки после примерки.

*Тема «Художественные ремёсла» (6ч)*

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. 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. Профессия вышивальщица. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.

Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом

*Практическая работа №17*  Выполнение образцов швов вышивки.

*Практическая работа №18*  Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-4ч.**

*Тема Исследовательская и созидательная деятельность*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

*Творческий проект. «Аксессуар для летнего отдыха»-****4 ч.***

**Раздел 5 «Кулинария» (8 ч)**

*Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» (2ч)*

Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.

*Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания*

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение материала предусмотрено только в теоретическом виде, так как кабинет кулинарии отсутствует.

*Тема «Мучные изделия» (3 ч)*

Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.

Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.

*Лабораторно-практическая работа №8* Исследование качества муки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение материала предусмотрено только в теоретическом виде, так как кабинет кулинарии отсутствует.

*Тема «Сладкие блюда» (1 ч)*

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.

*Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.*

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение материала предусмотрено только в теоретическом виде, так как кабинет кулинарии отсутствует.

*Тема «Сервировка сладкого стола» (2 ч)*

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера.

*Практическая работа № 22* Сервировка сладкого стола.

*Лабораторно-практическая работа №10* Составление букета из конфет и печенья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 2ч.**

*Тема Исследовательская и созидательная деятельность*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

*Творческий проект. «Приготовление сладкого стола»-****2 ч.***

**Раздел 6 «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)**

*Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (12 ч)*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»- *«Декоративная рамка для фотографий»*. Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»- *«Доска кухонная»*  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»- *«Аксессуар для летнего отдыха»*. Выполнять проект по разделу «Кулинария»- *«Приготовление сладкого стола».*

Оформить портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.

Защищать творческий проект

**4. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела, темы | Количество часов | Кол-во практических работ (лабораторных)  проект | Количество контрольных работ (итоговых тестов) |
| 1 | Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» | 3 | 2 |  |
| 2 | Раздел 2. «Электротехника» | 1 |  |  |
| 3 | Раздел 3.«Технологии обработки конструкционных материалов» | 22 | 8 |  |
| 4 | Раздел 4 «Создание изделий из текстильных материалов» | 22 | 13 |  |
| 5 | Раздел 5. «Кулинария» | 6 | 3 |  |
| 6 | Раздел 6 «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 12 | 12 |  |
| 7 | Резерв. | 2 |  |  |
|  | **Итого** | 68 | 38 |  |

*Приложение 1*

**Календарно-тематическое планирование учебного предмета «Технология» 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Дата | | Тема урока | Количество часов |
| По плану | По факту |
| **Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства» - 3 ч.** | | | | |
| 1-2/1-2 |  |  | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |
| 3/3 |  |  | Гигиена жилища | 1 |
| **Раздел 2 «Электротехника» - 1ч.** | | | | |
| 4/1 |  |  | Бытовые электроприборы | 1 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-2ч.** | | | | |
| 5-6/1-2 |  |  | *Творческий проект. «Декоративная рамка для фотографий»* | 2 |
| **Раздел 3 «Технологии обработки конструкционных материалов» - 22 ч** | | | | |
| Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов- 8ч. | | | | |
| 7-8/1-2 |  |  | Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. | 2 |
| 9-10/3-4 |  |  | Заточка и настройка дереворежущих инструментов | 2 |
| 11-12/  5-6 |  |  | Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины | 2 |
| 13-14/  7-8 |  |  | Соединение деталей в изделиях из древесины | 2 |
| Тема.Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов-4 ч. | | | | |
| 15-16/  9-10 |  |  | Виды сталей и их термическая обработка для изготовления изделий | 2 |
| 17-18/  11-12 |  |  | Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания металлических деталей. | 2 |
| Тема. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов- 4ч. | | | | |
| 19-20/  13-14 |  |  | Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке. | 2 |
| 21-22/  15-16 |  |  | Нарезание резьбы на металлических деталях | 2 |
| Тема. Технологии художественно-прикладной обработки материалов- 6ч. | | | | |
| 23-28/  17-22 |  |  | Создание декоративно-прикладных изделий из металла | 6 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-4ч.** | | | | |
| 29-32/  1-4 |  |  | *Творческий проект. «Доска кухонная»* | 4 |
| **Раздел 4 «Создание изделий из текстильных материалов» - 22 ч** | | | | |
| 33-34/  1-2 |  |  | Свойства текстильных материалов | 2 |
| 35-36/  3-4 |  |  | Конструирование швейных изделий | 2 |
| 37-38/  5-6 |  |  | Моделирование одежды | 2 |
| 39-40/  7-8 |  |  | Швейная машина | 2 |
| 41-48/  9-16 |  |  | Технология изготовления швейных изделий | 8 |
| Тема. Художественные ремесла -6ч. | | | | |
| 49-51/  17-19 |  |  | Отделка швейных изделий вышивкой. | 3 |
| 52-54/  20-22 |  |  | Вышивание лентами. | 3 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-4ч.** | | | | |
| 55-58/  1-4 |  |  | *Творческий проект. «Аксессуар для летнего отдыха»* | *4* |
| **Раздел 5 «Кулинария» - 8ч** | | | | |
| 59-60/  1-2 |  |  | Блюда из молока и молочных продуктов | 2 |
| 61-62/  3-4 |  |  | Мучные изделия | 3 |
| 63-64/  5-6 |  |  | Сладкие блюда  Сервировка сладкого стола | 3 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-2ч.** | | | | |
| 65-66/  1-2 |  |  | *Творческий проект. «Приготовление сладкого стола»* | 2 |
| 67-68 |  |  | Резерв. | 2 |

*Приложение 2*

**Контрольно- измерительные материалы**

**Итоговый тест по технологии 7 класс (неделимые классы)**

*Ответь на вопрос, выбрав нужный вариант ответа:*

**1. Для освещения жилого помещения предназначены светильники:**

*А) потолочные; Б) настенные; В) настольные; Г) напольные; Д ) встроенные;*

*Е) прожекторы.*

**2. Назовите напольный светильник:**

*А) бра; Б) люстра; В) настольная лампа; Г) торшер.*

**3. Как называется обрамление маленькой картины, выполненное из плотной бумаги или картона значительной ширины?**

*А) багет; Б) макет; В) паспарту.*

**4.Для генеральной уборки кабинета технологии вам понадобятся?**

А) лопата; *Б) грабли*; *В) пылесос*; *Г) резиновые перчатки*; *Д) тряпки*; *Е) ведро;* *Ж) швабра;*

*З) мыло; И) чистящее средство; К) халат, фартук.*

**5. Устройство, создающее и автоматически поддерживающее в закрытых помещениях заданные параметры микроклимата, наиболее благоприятные для самочувствия людей называется…**

*А) увлажнитель воздуха; Б) ионизатор; В) озонизатор; Г) кондиционер.*

**6. Назовите физические свойства древесины как конструкционного материала…**

*А) плотность; Б) влажность; В) цвет; Г) запах; Д) твердость; Е) прочность;*

*Ж) упругость.*

**7. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

а) рисовая каша; б) картофельная запеканка; в) суп молочный; г) бутерброд; д) котлеты

е) сырники.

**8. Вермишель перед варкой:**

а) перебирают; б) промывают; в) она готова к варке.

**9. Речная рыба:**

а) карась; б) форель; в) сом; д) карп.

**10. В ассортимент первых блюд входят:**

а) сладкие соусы; б) супы-пюре; в) бульоны; г) молочные супы.

**11. Укажите последовательность приготовления мясного бульона:**

а) добавить коренья; б) снять пену и жир; в) залить мясо холодной водой;

г) варить на медленном огне; д) довести до кипения; е) подготовить мясо.

**12. Волокна животного происхождения получают из**:

а) волосяного покрова животных ; б) льна; в) хлопка; г) крапивы.

**13. Какие изделия можно шить из шерстяных тканей:**

а) постельное белье; б) платья; в) пальто; г) блузки.

**14. Из какой ткани лучше шить летнюю одежду:**

а) шелковой; б) хлопчатобумажной; в) шерстяной.

**15. К волокнам животного происхождения относятся:**

а) хлопок и лен; б) шелк и шерсть; в) лавсан и капрон; г) лен и шелк.

**16. К гигиеническим свойствам ткани относятся:**

а) гигроскопичность; б) осыпаемость; в) пылеемкость; г) воздухопроницаемость.

**17. Лицевая сторона ткани имеет:**

а) длинный ворс, б) яркий рисунок, в) бледный рисунок, г) блестящую поверхность.

**18. Обрыв нижней нити может произойти по причине:**

а) неправильного положения прижимной лапки; б) сильного натяжения верхней нити;

в) неправильной заправке нижней нити; г) неправильной заправки верхней нитки;

д) использования нити плохого качества.

**19. К швейным изделиям плечевой группы относятся:**

а) пиджак; б) юбка; в) платье; г) брюки; д) шорты; е) сарафан.

**20. Установите соответствие между названием и ее условным обозначением:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Ст** | А. окружность плеча |
| **2. Ди** | Б. длина изделия |
| **3. Др** | В. длина талии по спинке |
| **4. Оп** | Г. полуобхват бедер |
| **5. Дтс** | Д. длина рукава |
| **6. Сб** | Е. полуобхват талии |
| **7. Шс** | Ж. ширина спинки |

**21. Продолжи высказывания:**

А) Долевая нить при растяжении ……………….

Б) Гигроскопичность ткани это ……………………

В) Из рыбы можно приготовить …………………..

Г) Обед может состоять из ……………………………

Д) Фруктовый салат заправляют ……………………..

Е) Салатными заправками являются ………………

**22. Определи правильную последовательность изготовления швейного изделия:**

А) Снятие мерок с фигуры

Д) Моделирование выкройки

М )Раскрой

К) Технология машинных работ

Е) Подготовка и проведение примерки

Г) Исправление дефектов

Л) Технология ручных работ

Б) Окончательная влажно-тепловая обработка изделия

В) Конструирование-построение чертежа основы изделия

И) Подготовка выкройки к раскрою

**Ключ к итоговому тесту по технологии 7 класс (неделимые классы)**

1.а, б, в, г, д.

2.г.

3.в.

4.г, д, е, ж, з, и, к.

5.г.

6.а, б, в, г.

7.а. в, е.

8. в

9. а, в, д

10. б, в, г

11. е, в, д, б, г, а

12. а

13. б, в

14. а, б

15. б

16. а, г

17. а, б, г

18. в, д.

19. а, в, е

20. Ст – полуобхват талии Ди – длина изделия Др – длина рукава Оп – окружность плеча Дтс – длина талии по спинке Сб – полуобхват бедер Шс – ширина спинки

21. а) не тянется

Б) пропускает влагу В) уха, котлеты Г) первого, второго и третьего

Д) йогуртом Е) майонез, сметана, растительное масло

22. А, в, д, и, м, л, е, г, к, б.

**Контрольно-измерительные материалы**

**промежуточной аттестации**

**по технологии**

**7 класс**

1 ВАРИАНТ

**Задание № 1.**

Перечислить современные электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещения.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 2.**

Какие продукты являются кисломолочными?  Правильные ответы подчеркнуть.

Сливки, ряженка, молоко сухое, масло сливочное, творог, йогурт, сгущенка, сырники, топленое молоко, сметана, молоко, кефир, сыворотка.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 6.*

**Задание № 3.**

Перечислить виды теста (не менее 5).

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 4.**

Вы согласны с тем, что:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос:** | **ДА** | **НЕТ** |
| 1. | Снимать крышку горячей посуды в направлении «к себе». |  |  |
| 2. | Сливки являются кисломолочным продуктом. |  |  |
| 3. | Дрожжевое тесто можно приготовить опарным и безопарным способом. |  |  |
| 4. | Разрыхлителем бисквитного теста являются дрожжи. |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 4.*

**Задание № 5.**

Назовите, какой  линией на чертежах обозначаются оси симметрии:

1. Тонкая сплошная линия.
2. Толстая сплошная линия.
3. Штрих-пунктирная линия.
4. Пунктирная линия.

*Максимальное количество баллов –1.*

**Задание № 6.**

Установить соответствие стрелками.

Какие свойства металлов относятся к технологическим свойствам?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Твердость |  | Технологические свойства металлов |
| Ковкость |
| Жидкотекучесть |
| Прочность |
| Упругость |
| Свариваемость |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 7.**

Назвать виды инструментальной стали.

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 8.**

Выбрать правильный вид термической обработки стали, при которой происходит нагрев закаленной стали до 400-500  градусов и медленное ее охлаждение на воздухе.

А. закалка

Б. отпуск

В. отжиг

Ответ запишите в виде буквы.\_\_\_\_\_\_\_\_

*Максимальное количество баллов – 1.*

**Задание № 9.**

Назовите типы ламп.

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 4.*

**Задание № 10.**

Заполните схему.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | --- | |  | |  | Волокна |  |  |  |  |
|  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.001.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.002.png |  |  |  |  |
| |  | | --- | |  | |  | Натуральные |  |  |  |  |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.003.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.005.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.004.png |  |  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.007.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.006.png |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Искусственные |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.008.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.009.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.010.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.011.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.012.png   |  | | --- | |  | |
|  |  |  |  | Асбест |  |  |  | Капрон |
|  |  | Шелк |  |  |  |  |  |  |
| Крапива |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 14.*

**Критерии оценивания**

За каждый правильный ответ -  1 балл

5 (отлично) – 20-22 балла

4 (хорошо) – 14-19 баллов

3 (удовлетворительно) – 9-13 баллов

2 (неудовлетворительно) - 8 и менее баллов

**Контрольно-измерительные материалы**

**промежуточной аттестации**

**по технологии**

**7 класс**

2 ВАРИАНТ

**Задание № 1.**

Перечислить современные электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещения.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 2.**

Какие продукты  не являются кисломолочными?  Правильные ответы подчеркнуть.

Сливки, ряженка, молоко сухое, масло сливочное, творог, йогурт, сгущенка, сырники, топленое молоко, сметана, молоко, кефир, сыворотка.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 6.*

**Задание № 3.**

Перечислить виды теста (не менее 5).

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 4.**

Вы согласны с тем, что:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос:** | **ДА** | **НЕТ** |
| 1. | Снимать крышку горячей посуды в направлении «от себя». |  |  |
| 2. | Кефир  является кисломолочным продуктом. |  |  |
| 3. | Песочное  тесто можно приготовить опарным и безопарным способом. |  |  |
| 4. | Разрыхлителем бисквитного теста являются дрожжи. |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 4.*

**Задание № 5.**

Назовите, какой  линией на чертежах обозначаются оси симметрии:

1. Тонкая сплошная линия.
2. Толстая сплошная линия.
3. Штрих-пунктирная линия.
4. Пунктирная линия.

*Максимальное количество баллов –1.*

**Задание № 6.**

Установить соответствие стрелками.

Какие свойства металлов относятся к механическим свойствам?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Механические свойства металлов |  | Твердость |
| Ковкость |
| Жидкотекучесть |
| Прочность |
| Упругость |
| Свариваемость |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 7.**

Назвать виды конструкционной  стали.

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 8.**

Выбрать правильный вид термической обработки стали, при которой происходит нагрев закаленной стали до 800  градусов и быстрое охлаждение в воде или масле.

А. закалка

Б. отпуск

В. отжиг

Ответ запишите в виде буквы.\_\_\_\_\_\_\_\_

*Максимальное количество баллов – 1.*

**Задание № 9.**

Назовите виды освещения.

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 4.*

**Задание № 10.**

Заполните схему.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | --- | |  | |  | Волокна |  |  |  |  |
|  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.001.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.002.png |  |  |  |  |
| |  | | --- | |  | |  | Натуральные |  |  |  |  |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.003.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.005.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.004.png |  |  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.007.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.006.png |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Искусственные |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.008.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.009.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.010.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.011.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80210/85403_html/images/80210.012.png   |  | | --- | |  | |
|  |  |  |  | Асбест |  |  |  | Капрон |
|  |  | Шелк |  |  |  |  |  |  |
| Крапива |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 14.*

Критерии оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Общее количество  баллов |
| Количество баллов | 5 | 6 | 5 | 4 | 1 | 3 | 2 | 1 | 4 | 14 | 45 |

Оценка «5» - от   38    до    45  баллов.

Оценка «4» - от    31   до    37  баллов.

Оценка «3» - от   23    до  30    баллов.

Оценка «2» -  от  22 балла и менее

*Приложение 3*

**Лист корректировки календарно-тематического планирования на 2022-2023 учебный год**

Класс: \_\_\_\_\_\_

Предмет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Количество часов** | | **Причина корректировки** | **Способ корректировки** |
| **План** | **Факт** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |