

**МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №3» имени Героя Советского Союза И.А.Акимова город
Сорочинска Оренбургской области**

РАССМОТРЕНА
на заседании ММО
учителей технологи-
ческого цикла, физической
культуры, ОБЖ
Протокол
от 19.08.2021г №1
Рук. ММО
 Полосная Т.Н.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора

/Сподорова Н.А./

ПРИНЯТА
педагогическим
советом
Протокол от
20.08.2021г №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №3»
имени Героя Советского
Союза И.А.Акимова
 /Васильева Л.В./
Приказ от 20.08.2021г № 606



Рабочая программа

Предмет технология
Классы 5-8

Учителя: Полосная Т.Н.
1 кв. категория
Кучева Н.В.
1 кв. категория
Шалина Г.М.
1 кв. категория

г. Сорочинск

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 с изменениями);
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования (от 08.04.2015, протокол №1/15 в редакции протокола №1/20 от 04.02.2020);
- Приказа Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Устава школы;
- Положения о рабочей программе учебных предметов, курсов, в том числе курсов внеурочной деятельности МАОУ «СОШ №3» (в редакции от 20.08.2020 №606).

Место учебного предмета в учебном плане

В соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования, учебным планом МАОУ «СОШ №3» данная программа рассчитана на преподавание предмета «Технология» в общем объеме 238 часов в том числе:

в 5 классе — 2 часа в неделю, всего 68 часов;

в 6 классе — 2 часа в неделю, всего 68 часов;

в 7 классе — 2 часа в неделю, всего 68 часов;

в 8 классе — 1 час в неделю, всего 34 часа.

Количество контрольных работ

класс	контрольная работа
5	4
6	4
7	4
8	4

Перечень учебно-методического комплекта по технологии для 5-8 классов:

В учебно - методический комплект входят:

1. *Рабочие программы.* Технология. Примерные 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. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020. — 64 с.

2. *Учебники:*

- Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология. Учебник для 5 класса.- М: «Просвещение», 2020.

- Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология. Учебник для 6 класса.- М: «Просвещение», 2020.

- Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология. Учебник для 7 класса.- М: «Просвещение», 2020.

- Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Технология. Учебник для 8-9 классов.- М: «Просвещение», 2020.

3. *Пособия для учителя:*

- Технология: Технический труд. Методическое пособие. В.М.Казакевич, Дрофа,2010.
- Технический труд. Тетрадь для выполнения проекта.В.М.Казакевич, Дрофа.2015.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение по технологии направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

5 класс

Личностные результаты отражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся, которые они должны приобрести в процессе освоения учебного предмета.

- 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 труда 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.

Метапредметные результаты:

Регулятивные:

1. Самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- ставить учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;

- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

Познавательные:

- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации;
- устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы;
- строить рассуждение (или доказательство своей точки зрения) по теме урока в соответствии с возрастными нормами;
- проявлять индивидуальные творческие способности при выполнении рисунков, рисунков-символов, чертежей, условных знаков, подготовке сообщений, иллюстрировании рассказов;
- анализировать и систематизировать собранную информацию и представлять её в предложенной форме.

Коммуникативные:

- включаться в коллективное обсуждение вопросов с учителем и сверстниками;
- формулировать ответы на вопросы;
- слушать партнёра по общению и деятельности, не перебивать, не обрывать на полуслове,
- вникать в смысл того, о чём говорит собеседник;
- договариваться и приходить к общему решению при выполнении заданий;
- поддерживать в ходе выполнения задания доброжелательное общение друг с другом;
- признавать свои ошибки, озвучивать их, соглашаться, если на ошибки указывают другие;
- понимать и принимать задачу совместной работы (парной, групповой), распределять роли при выполнении заданий;
- строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи (с учётом возрастных особенностей, норм);
- готовить небольшие сообщения, проектные задания;
- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработка плана продвижения продукта;
- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

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

Результаты освоения учебного предмета по разделам содержания:

Раздел 1. Основы производства

Ученик научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 2. Общая технология

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- 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;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел 3. Техника

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Ученик научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- 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 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;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Ученик научится:

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

- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Ученик получит возможность научиться:

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

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится:

- 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;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Ученик получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Ученик научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 9. Технологии животноводства

Ученик научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению 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.;

- *описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

Раздел 10. Социально-экономические технологии

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Ученик получит возможность научиться:

- *составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;*
- *разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.*
- *ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.*

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
 - выявлять и формулировать проблему;
 - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
 - планировать этапы выполнения работ;
 - составлять технологическую карту изготовления изделия;
 - 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.

Получит возможность научиться:

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

6 класс

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

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);-
- анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработка плана продвижения продукта;
- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание

Результаты освоения учебного предмета по разделам содержания:

Раздел 1. Основы производства

Ученик научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;

- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

- *изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;*
- *проводить испытания, анализа, модернизации модели;*
- *разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;*
- *осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

Раздел 2. Технология

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- 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;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Ученик получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;*
- *выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.*

Раздел 3. Техника

Ученик научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Ученик получит возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 4. Технология ручной обработки материалов

Ученик научится:

- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;

- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

Раздел 5. Технология соединения и отделки деталей изделия

Ученик научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- 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 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;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- *определять способа графического отображения объектов труда;*
- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
- *планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;*
- *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

Раздел 6. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов, 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;

- представлять результаты выполненного проекта в виде мультимедийной презентации: заполнять слайды презентации фотографиями и текстом; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять заготовку пищевых продуктов в домашних условиях способом сушки;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования фарфуса;
- изготавливать несложные изделия декоративно-прикладного искусства;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе алгоритма, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел 7. Технологии производства и обработки пищевых продуктов

Ученик научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Ученик получит возможность научиться:

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

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится:

- 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;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Ученик получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- 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.

Получит возможность научиться:

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

Раздел 11. Технологии растениеводства и животноводства.

Ученик научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;

- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Ученик научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению 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.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Раздел 12. Социальные технологии

Ученик научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;

- *разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.*
- *ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.*

7 класс

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 труда 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

Регулятивные:

- достигать цель через сформулированные задачи учителем;
- рационально планировать свою деятельность для достижения цели;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- применять различные способы самоконтроля с учетом специфики предмета;
- планировать пути достижения целей с учетом внесенных изменений с помощью учителя

Познавательные:

- выбирать типы источников, необходимые для поиска информации и обосновывает их выбор;
- извлекать информацию из двух и более **сложных** источников, в которых одна информация противопоставлена другой или пересекается с другой, согласно самостоятельно сформулированным критериям (основаниям), исходя из собственного понимания целей выполняемой работы;
- выявлять и объяснять противоречия;
- построение структурно – логических схем;
- самостоятельно планировать и осуществлять текущий контроль своих действий;
- структурировать знания

Коммуникативные:

- представлять результаты обработки информации в письменном продукте нерегламентированной формы;
- отвечать на вопросы, направленные на развитие (расширение, углубление...) темы;
- понимать за счет чего произошел разрыв и восстанавливать диалог используя известные ему способы;
- самостоятельно формулировать цели групповой коммуникации, высказывать идеи, называть области совпадения и расхождения мнений, выявлять суть разногласий, давать сравнительную оценку предложенных идей относительно целей групповой работы

Предметные результаты:

- формировать технологическую культуру и культуру труда;
- формировать проектное, инженерное, технологическое мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- овладевать методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладевать средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической

- документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- выполнять элементарные чертежи;
- характеризовать свойства металлических конструкционных материалов;
- применять безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, цветных или черных металлов) с использованием ручного и электрифицированного инструмента.
- владеть методами творческой деятельности;
- проявлять экологическую культуру при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.
- проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развивать глазомер;

Результаты освоения учебного предмета по разделам содержания:

Раздел 1. Основы производства

Ученик научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 2. Технология

Ученик научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;

- 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;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Ученик получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел 3. Техника

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел 4. Технология ручной обработки материалов

Ученик научится:

- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- определять способы графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 5. Технология соединения и отделки деталей изделия

Ученик научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- 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 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;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- определять способы графического отображения объектов труда;

- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 6. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов, 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;
- представлять результаты выполненного проекта в виде мультимедийной презентации: заполнять слайды презентации фотографиями и текстом; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять заготовку пищевых продуктов в домашних условиях способом сушки;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования фартука;
- изготавливать несложные изделия декоративно-прикладного искусства;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе алгоритма, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел 7. Технологии производства и обработки пищевых продуктов

Ученик научится:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Ученик получит возможность научиться:

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

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик научится:

- 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;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Ученик получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации

Ученик научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Ученик получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:

- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- 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.

Получит возможность научиться:

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

Раздел 11. Технологии растениеводства и животноводства.

Ученик научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Ученик получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
- *применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;*
- *определять виды удобрений и способы их применения;*
- *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
- *выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);*
- *применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*

Ученик научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Ученик получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;*
- *проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;*
проектированию и изготовлению 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.;*
- *описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

Раздел 12. Социальные технологии

Ученик научится:

- *объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;*
- *называть виды социальных технологий;*
- *характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;*
- *применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;*
- *характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,*
- *оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;*
- *определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;*
- *определять потребительную и меновую стоимость товара.*

Ученик получит возможность научиться:

- *составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;*
- *разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.*
- *ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.*

8 класс

Личностные результаты:

- *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 труда 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;*
- *проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.*

Метапредметные результаты:

- *умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;*
 - *умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;*
 - *творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;*
 - *самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;*
 - *способность моделировать планируемые процессы и объекты;*
 - *аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;*

- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно - прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого - психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Результаты освоения учебного предмета по разделам содержания:

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;*
- *корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;*
- *применять технологический подход для осуществления любой деятельности;*
- *овладеть элементами предпринимательской деятельности.*

Раздел 2. Производство

Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Изучать характеристики производства;*
- *оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;*
- *оценивать уровень экологичности местного производства;*
- *определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;*
- *находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

Раздел 3. Технология

Выпускник научится:

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияния современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том

- числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда
- Выпускник получит возможность научиться:**
- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

Раздел 4. Техника

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства; собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); управлять моделями роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно ситуации или выданному заданию.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в

белках, углеводах, жирах, витаминах;

- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания

Выпускник получит возможность научиться:

- *Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда;*
- *владеть технологией оформления торжеств.*

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;*
- *разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;*
- *проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;*
- *давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;*
- *делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;*
- *выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.*

8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения,
- представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей; ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах

управления персоналом;

Выпускник получит возможность научиться:

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

Раздел 9. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений.

Раздел 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье;
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак

Выпускник получит возможность научиться:

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

Раздел 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям,
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность» «спрос», «маркетинг», «менеджмент»
- **Выпускник получит возможность научиться:**
- Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнеспроект.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс (68ч)

Теоретические сведения.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Производство

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ.

Общая характеристика производства.

Технология

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Техника

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Технологии обработки пищевых продуктов

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Технологии получения, обработки и использования информации

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Технология растениеводства

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Технологии животноводства

Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Социальные технологии

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы

Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации об энергии в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки «Йо-йо».

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицировать эти потребности.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение

полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам.

Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации и описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

6 класс (68ч)

Теоретические сведения

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Производство

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Технология

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.

Техническая и технологическая документация.

Техника

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.

Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Технологии обработки пищевых продуктов

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Технологии получения, обработки и использования информации

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Технология растениеводства

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии животноводства

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Социальные технологии

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Сделать реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных, используя свой опыт, опыт друзей и знакомых, справочную литературу и информацию в Интернете. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений. Сделать реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

7 класс (68ч)

Теоретические сведения.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Производство

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Технология

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Техника

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Технологии обработки пищевых продуктов

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Технологии получения, обработки и использования информации Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Технология растениеводства

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Технологии животноводства

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Социальные технологии

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

Практические работы.

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации о технологической культуре и культуре труда в Интернете и справочной литературе. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.

Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.

Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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. Выявление проблем бездомных

животных для своего микрорайона села, поселка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.

Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 класс (34ч)

Теоретические сведения

Производство

Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Технология

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры.

Развитие multifunctional ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата.

Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Техника

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Технологии машинной обработки текстильных материалов. Технологии термической обработки текстильных материалов. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Технологии получения, преобразования и использования энергии и информации

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии.

Технологии растениеводства. Технологии животноводства

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Социальные технологии

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практические работы

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (68 ч)

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Электронные образовательные ресурсы
1	Раздел 1. Производство	8	https://resh.edu.ru/subject/8/5/
2	Раздел 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	http://www.diy.ru/post/1425/
3	Раздел 3. Технология	4	http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209
4	Раздел 4. Техника	3	https://resh.edu.ru/subject/8/6/
5	Раздел 5 Материалы для производства материальных благ	5	https://resh.edu.ru/ http://www.diy.ru/post/1425/
6	Раздел 6. Свойства материалов	5	http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc
7	Раздел 7. Технологии обработки материалов	6	https://resh.edu.ru/ https://www.yaklass.ru/
8	Раздел 8. Пища и здоровое питание	4	http://www.diy.ru/post/1425/
9	Раздел 9. Технологии обработки овощей	8	https://resh.edu.ru/subject/8/6/

10	Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	https://resh.edu.ru/
11	Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации	3	https://www.yaklass.ru/
12	Раздел 12. Технологии растениеводства.	6	https://ru.wikipedia.org/wiki
13	Раздел 13. Животный мир в техносфере	2	https://resh.edu.ru/subject/8/6/
14	Раздел 14. Технологии животноводства	4	https://interneturok.ru/
15	Раздел 15. Социальные технологии	5	https://www.yaklass.ru/
	Итого	68	

6 класс (68ч)

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Электронные образовательные ресурсы
1	Раздел 1. Основные этапы творческой проектной деятельности	8	https://ru.wikipedia.org/wiki
2	Раздел 2. Производство	10	https://resh.edu.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
3	Раздел 3. Технология	4	https://www.yaklass.ru/
4	Раздел 4. Техника	6	https://ru.wikipedia.org/wiki
5	Раздел 5. Технологии ручной обработки материалов	6	http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209 http://www.diy.ru/post/1425/ http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2014/08/26/otkrytyy-urok-gibka-tonkolistovogo-metalla
6	Раздел 6. Технологии соединения и отделки деталей изделия	4	https://resh.edu.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
7	Раздел 7. Технологии	4	https://resh.edu.ru/
8	Раздел 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов.	8	http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika https://resh.edu.ru/subject/8/6/
9	Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	4	https://resh.edu.ru/
10	Раздел 10. Технологии получения, обработки и использования информации	2	https://interneturok.ru/ https://resh.edu.ru/subject/8/6/
11	Раздел 11. Технологии растениеводства	6	https://ru.wikipedia.org/wiki
12	Раздел 12. Технологии животноводства	2	https://interneturok.ru/
13	Раздел 13. Социальные технологии	4	https://www.yaklass.ru/
	Итого	68	

7 класс (68 ч)

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Электронные образовательные ресурсы
1	Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности	4	https://interneturok.ru/ http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika/
2	Раздел 2. Производство	4	https://resh.edu.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
3	Раздел 3. Технология	4	https://www.yaklass.ru/
4	Раздел 4. Техника	4	https://ru.wikipedia.org/wiki https://resh.edu.ru/subject/50/7/
5	Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и	12	http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209

	использования материалов		https://ru.wikipedia.org/wiki http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2014/08/26/otkrytyy-urok-gibka-tonkolistovogo-metalla
6	Раздел 6. Технологии приготовления мучных изделий	6	http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc http://opitanii.net/story/racionalnoe-pitanie https://resh.edu.ru/subject/50/7/
7	Раздел 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	8	https://resh.edu.ru/ http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika/ https://resh.edu.ru/subject/50/7/
8	Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	https://www.yaklass.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
9	Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования информации	4	https://resh.edu.ru/ http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika/
10	Раздел 10. Технологии растениеводства	8	https://interneturok.ru/ https://resh.edu.ru/subject/50/7/
11	Раздел 11 Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	6	https://www.yaklass.ru/ https://resh.edu.ru/subject/8/6/ http://pkopilka.ru/pedagogika/metodika/
12	Раздел 12 Социальные технологии	4	https://resh.edu.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
	Итого	68	

8 класс (34 ч)

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Электронные образовательные ресурсы
1	Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	https://interneturok.ru/ http://opitanii.net/story/racionalnoe-pitanie
2	Раздел 2. Производство	2	https://resh.edu.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
3	Раздел 3. Технология	2	https://www.yaklass.ru/
4	Раздел 4. Техника	5	https://ru.wikipedia.org/wiki https://resh.edu.ru/subject/50/7/
5	Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209 https://ru.wikipedia.org/wiki
6	Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов	7	http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc http://opitanii.net/story/racionalnoe-pitanie https://resh.edu.ru/subject/50/7/
7	Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	https://resh.edu.ru/ http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika/ https://resh.edu.ru/subject/50/7/
8	Раздел 8. Технологии получения, обработки	2	https://www.yaklass.ru/ https://youtu.be/OXd5XDgOS-U
9	Раздел 9. Технологии растениеводства	3	https://resh.edu.ru/ http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika/
10	Раздел 10. Технологии животноводства	3	https://interneturok.ru/ https://resh.edu.ru/subject/50/7/

11	Раздел 11. Социальные технологии	2	https://www.yaklass.ru/ http://pedkopilka.ru/pedagogika/metodika
	Итого	34	

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ урока	Название раздела, темы	Кол-во часов	Дата	
			План	Корректировка
1	Введение в предмет «Технология». Инструктаж по охране труда, по технике безопасности	1		
2	Что такое технология. Правила внутреннего распорядка в мастерской.	1		
3	Классификация производств и технологий.	1		
	Раздел 1. Производство	5		
4	Что такое техносфера.	1		
5	Что такое потребительские блага.	1		
6	Производство потребительских благ.	1		
7	Общая характеристика производства.	1		
8	Творческое задание <i>Проанализируйте работу продавца ближайшего магазина: последовательность действий и операций, которые выполняет продавец, торгуя товаром</i>	1		
	Раздел 2. Методы и средства творческой проектной деятельности	2		
9	Проектная деятельность. Что такое творчество	1		
10	Творческое задание <i>Проект изготовления бутербродов для праздничного стола.</i>	1		
	Раздел 3. Технология	4		
11	Что такое технология. Сущность технологии.	1		
12	Классификация производств и технологий.	1		
13	Практическое задание <i>Составьте список технических средств, которые используются вашей семьёй для приготовления пищи.</i>	1		
14	Контрольная работа №1 по теме «Технология»	1		
	Раздел 4. Техника	3		
15	Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	1		
16	<i>Практическая работа №1 «Правила безопасной работы в учебной мастерской»</i>	1		
17	Проектное задание Составьте иллюстрированный обзор моделей отечественных легковых автомобилей (транспортных машин), выпускавшихся в СССР до 1991 года.	1		

	Раздел 5. Материалы для производства материальных благ	5		
18	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1		
19	<i>Лабораторно-практическая работа №1 «Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы»</i>	1		
20	Конструкционные материалы.	1		
21	Текстильные материалы	1		
22	<i>Лабораторно-практическая работа №2 Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей</i>	1		
	Раздел 6. Свойства материалов	5		
23	Механические свойства конструкционных материалов	1		
24	<i>Лабораторно-практическая работа №3 Сравнение твердости древесины разных пород</i>	1		
25	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1		
26	<i>Лабораторно-практическая работа №4 «Определение назначения материала в зависимости от его свойств»</i>	1		
27	<i>Лабораторно-практическая работа №5 «Определение сминаемости материалов»</i>	1		
	Раздел 7. Технологии обработки материалов	6		
28	Технологии механической обработки материалов	1		
29	Графическое отображение формы предмета	1		
30	<i>Практическая работа №2 «Разметка заготовки для изготовления разделочной доски»</i>	1		
31	<i>Практическая работа №3 «Изготовление цилиндрической детали ручными инструментами»</i>	1		
32	<i>Практическая работа №4 «Ручное ткачество»</i>	1		
33	Контрольная работа №2 по теме «Технологии обработки материалов»	1		
	Раздел 8. Пища и здоровое питание	4		
34	Кулинария. Основы рационального питания	1		
35	Витамины и их значение в питании	1		
36	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1		
37	<i>Лабораторно-практическая работа №6 «Определение загрязнения столовой посуды»</i>	1		
	Раздел 9. Технологии обработки овощей	8		
38	Овощи в питании человека.	1		
39	<i>Лабораторно-практическая работа №7 «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом»</i>	1		
40	Технология механической кулинарной обработки овощей.	1		
41	Технология тепловой обработки овощей	1		
42	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1		
43	<i>Практическая работа №5 «Приготовление блюд из сырых овощей»</i>	1		

44	Практическая работа №6 «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки»	1		
45	Контрольная работа №3 по теме «Технологии обработки овощей»	1		
	Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3		
46	Что такое энергия. Виды энергии.	1		
47	Накопление механической энергии	1		
48	Практическая работа №7 «Изготовление игрушки «Йо-йо»	1		
	Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации	3		
49	Информация.	1		
50	Каналы восприятия информации человеком.	1		
51	Способы материального представления и записи визуальной информации	1		
	Раздел 12. Технологии растениеводства.	6		
52	Растения как объект технологии.	1		
53	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1		
54	Лабораторно-практическая работа №8 «Опыты с культурными растениями»	1		
55	Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	1		
56	Лабораторно-практическая работа №9 «Полезные свойства культурных растений»	1		
57	Лабораторно-практическая работа №10 «Агротехнологические приемы выращивания культурных растений»	1		
	Раздел 13. Животный мир в техносфере	2		
58	Животные и технологии 21 века	1		
59	Животноводство и материальные потребности человека	1		
	Раздел 14. Технологии животноводства	4		
60	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека	1		
61	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1		
62	Практическое задание Ознакомление с правилами безопасного поведения при общении с животными.	1		
63	Промежуточная аттестация. Контрольная работа	1		
	Раздел 15. Социальные технологии	2		
64	Человек как объект технологии. Потребности людей	1		
65	Содержание социальных технологий. Практическое задание — тест	1		
66-68	Практические работы на пришкольном участке: Правила безопасной работы Определение полезных свойств культурных растений Определение групп культурных растений	3		

	Овладение агротехнологическими приемами выращивания культурных растений			
--	---	--	--	--

6 класс

№ урока	Название раздела, темы	Кол-во часов	Дата	
			План	Корректировка
	Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	8		
1	Вводный инструктаж по ОТ. ТБ на уроках технологии.	1		
2	Творческое проектирование.	1		
3	Подготовительный этап.	1		
4	Конструкторский этап	1		
5	Технологический этап.	1		
6	Этап изготовления изделия.	1		
7	Заключительный этап.	1		
8	Защита проекта	1		
	Раздел 2. Производство	10		
9	Труд как основа производства. Предметы труда.	1		
10	Сырьё как предмет труда	1		
11	Промышленное сырьё.	1		
12	Сельскохозяйственное и растительное сырьё	1		
13	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1		
14	Энергия как предмет труда.	1		
15	Контрольная работа №1 по теме «Производство»	1		
16	Информация как предмет труда	1		
17	Объекты сельскохозяйственных и социальных технологий как предмет труда.	1		
18	Практическое проектное задание «Составление коллекции строительных материалов и полуфабрикатов»	1		
	Раздел 3. Технология	4		

19	Основные признаки технологии.	1		
20	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1		
21	Техническая и технологическая документация.	1		
22	<i>Практическое задание: «Составление учебной технологической карты»</i>	1		
	Раздел 4. Техника	6		
23	Понятие о технической системе.	1		
24	Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин)	1		
25	Механическая трансмиссия в технических системах.	1		
26	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах. Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины.	1		
27	<i>Практическая работа №1 «Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины»</i>	1		
28	Контрольная работа №2 по теме «Техника».	1		
	Раздел 5. Технологии ручной обработки материалов	6		
29	Технологии резания.	1		
30	Технологии пластического формирования материалов	1		
31	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1		
32	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1		
33	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1		
34	<i>Практическая работа №2 «Ознакомление с правилами безопасности труда при строгании, сверлении, при рубке или разрезании металла ножницами или ножовкой»</i>	1		
	Раздел 6. Технологии соединения и отделки деталей изделия	4		
35	Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технология соединения деталей с помощью клея.	1		
36	<i>Практическая работа №3 «Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и саморезами»</i>	1		

37	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1		
38	<i>Практическая работа №4 «Соединение деталей из металла с помощью крепежных изделий»</i>	1		
	Раздел 7. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов	4		
39	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.	1		
40	<i>Практическая работа №5 «Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками»</i>	1		
41	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	1		
42	<i>Практическая работа №6 «Приготовление штукатурного раствора из готовой смеси на основе гипса»</i>	1		
	Раздел 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов	8		
43	Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	1		
44	<i>Лабораторная работа № 1 «Определение качества термической обработки молока»</i>	1		
45	<i>Лабораторная работа № 2 «Определение примесей творога, крахмала в сметане»</i>	1		
46	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	1		
47	<i>Практическая работа №7 «Приготовление рисовой молочной каши»</i>	1		
48	Технологии производства кулинарных изделий и приготовление блюд из круп и бобовых культур.	1		
49	<i>Практическая работа №8 «Приготовление макарон отварных с овощами»</i>	1		
50	Контрольная работа №3 по теме «Технология производства и обработки пищевых продуктов»	1		
	Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	4		
51	Что такое тепловая энергия? Методы и средства получения тепловой энергии.	1		

52	Преобразование тепловой энергии.	1		
53	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	1		
54	<i>Практическая работа №9 «Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах»</i>	1		
	Раздел 10. Технологии получения, обработки и использования информации	2		
55	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	1		
56	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.	1		
	Раздел 11. Технологии растениеводства	6		
57	Дикорастущие растения, используемые человеком.	1		
58	<i>Лабораторная работа №3: «Определение групп дикорастущих растений».</i>	1		
59	Заготовка, переработка и применение сырья дикорастущих растений	1		
60	Влияние экологических факторов на урожайность.	1		
61	Условия и методы сохранения природной среды.	1		
62	Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа.	1		
	Раздел 12. Технологии животноводства	2		
63	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	1		
64	Содержание животных. Практическое задание «Подсчет расходов на содержание домашнего питомца»	1		
	Раздел 13. Социальные технологии	4		
65	Виды социальных технологий.	1		
66	Технологии коммуникации.	1		
67	Структура процесса коммуникации.	1		
68	Итоговое занятие	1		

7 класс

№	Наименование раздела, темы	Кол-во	Дата
---	----------------------------	--------	------

урока		часов	План	Корректировка
	Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4		
1	Вводный инструктаж по ОТ. Техника безопасности на уроках технологии. Создание новых идей методом фокальных объектов.	1		
2	Техническая документация в проекте	1		
3	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	1		
4	<i>Практическое задание «Разработка сувенирных изделий»</i>	1		
	Раздел 2. Производство	4		
5	Современные средства ручного труда.	1		
6	Средства труда современного производства	1		
7	Агрегаты и производственные линии.	1		
8	<i>Практическое задание «Оформление буклета о ручных инструментах»</i>	1		
	Раздел 3. Технология	4		
9	Контрольная работа №1 по теме «Производство»	1		
10	Культура производства. Технологическая культура производства.	1		
11	Культура труда.	1		
12	<i>Практическое задание «Оформление буклета о культуре труда»</i>	1		
	Раздел 4. Техника	4		
13	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели.	1		
14	Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	1		
15	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	1		
16	<i>Практическое задание «Изготовление модели ветряного двигателя»</i>	1		
	Раздел 5. Технологии получения, преобразования и использования материалов	12		
17	Производство металлов.	1		
18	Производство древесных материалов.	1		
19	<i>Практическая работа №1 «Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины»</i>	1		

20	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс.	1		
21	Особенности производства искусственных и синтетических волокон.	1		
22	Свойства искусственных волокон.	1		
23	<i>Практическая работа №2 «Определение волокнистого состава тканей»</i>	1		
24	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1		
25	Производственные технологии пластического формования материалов.	1		
26	Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	1		
27	<i>Практическая работа №3 «Изготовление изделия (прихватки) с использованием швейной машины»</i>	1		
28	Контрольная работа №2 по теме «Технология получения, обработки материалов»	1		
	Раздел 6. Технологии приготовления мучных изделий	6		
29	Характеристики основных пищевых продуктов.	1		
30	<i>Практическая работа №4 «Приготовление кондитерских изделий из слоеного теста»</i>	1		
31	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1		
32	<i>Практическая работа №5 «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста»</i>	1		
33	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	1		
34	<i>Практическая работа №6 «Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста»</i>	1		
	Раздел 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	8		
35	Переработка рыбного сырья.	1		
36	<i>Лабораторно- практическая работа №1 «Определение доброкачественности рыбы»</i>	1		
37	<i>Практическая работа №7 «Разделка чешуйчатой рыбы»</i>	1		
38	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1		

39	Практическая работа №8 «Приготовление блюда из рыбы»	1		
40	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	1		
41	Лабораторно- практическая №2 «Определение доброкачественности рыбных консервов»	1		
42	Контрольная работа №3 по теме «Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов»	1		
	Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4		
43	Энергия магнитного поля.	1		
44	Энергия электрического поля и электрического тока.	1		
45	Энергия электромагнитного поля.	1		
46	Лабораторно- практическая №3 «Установление связи с помощью сотовых телефонов. Экранирование передающего и принимающего аппаратов»	1		
	Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации	4		
47	Источники и каналы получения информации.	1		
48	Метод наблюдения в получении новой информации.	1		
49	Технические средства проведения наблюдений.	1		
50	Опыты или эксперименты для получения новой информации. Практическое задание «Хронометраж выполнения домашних заданий»	1		
	Раздел 10. Технологии растениеводства	8		
51	Грибы, их значение в природе и жизни человека	1		
52	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1		
53	Практическая работа №9 «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания»	1		
54	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1		
55	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок	1		
56	Практическая работа №10 «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов»	1		
57	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1		
58	Практическая работа №11 «Определение съедобных и ядовитых	1		

	грибов по внешнему виду»			
	Раздел 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	6		
59	Корма для животных.	1		
60	<i>Практическая работа №12 «Изучение состава готовых сухих кормов для кошек и собак»</i>	1		
61	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1		
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1		
63	Защита проекта «Сравнение рационов питания домашних животных»	1		
64	Промежуточная аттестация. Контрольная работа	1		
	Раздел 12. Социальные технологии	4		
65	Назначение социологических исследований	1		
66	Технологии опроса: анкетирование, интервью	1		
67	<i>Практическое задание «Разработка анкеты для изучения успеваемости одноклассников»</i>	1		
68	Итоговое занятие	1		

8 класс

№ урока	Наименование раздела, темы	Кол-во часов	Дата	
			План	Корректировка
	Раздел 1. Основы производства	2		
1	Вводный инструктаж по ОТ. Техника безопасности на уроках технологии. Продукты труда и их стандарты	1		
2	Измерительные приборы <i>Практическая работа №1 « Ознакомление с измерительными приборами»</i>	1		
	Раздел 2. Общая технология	2		
3	Что такое технология? Продукт, предмет, средство труда.	1		
4	Классификация производств и технологий.	1		
	Раздел 3. Техника	2		
5	Что такое техника? Инструменты, механизмы, технические устройства	1		

6	Автоматизация производства <i>Практическая работа №2 «Собрать выключатель»</i>	1		
	Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	5		
7	Виды материалов. Классификация материалов и их свойства. Конструкционные материалы.	1		
8	Контрольная работа №1	1		
9	Текстильные материалы. <i>Практическая работа №3 «Описание коллекции конструкционных (текстильных материалов)»</i>	1		
10	Технология механической обработки материалов. <i>Практическая работа №4 «Изготовление мыла»</i>	1		
11	Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1		
	Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов	4		
12	Кулинария. Основы рационального питания. Мясо птицы	1		
13	Финансовая грамотность. «Доходы и расходы семьи»	1		
14	Контрольная работа №2	1		
15	Мясо животных <i>Практическая работа № 5 «Оценка качества мяса»</i>	1		
	Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	7		
16	Что такое энергия. Виды энергии.	1		
17	Тепловая энергия	1		
18	Электрическая энергия	1		
19	Электромонтажные и сборочные технологии <i>Практическая работа №6 «Монтаж электрической цепи».</i>	1		
20	Бытовые электроинструменты. Накопление механической энергии	1		
21	Химическая энергия <i>Практическая работа №7 «Преобразование химической энергии в тепловую»</i>	1		
22	Контрольная работа №3	1		
	Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации	2		
23	Информация и ее носители	1		
24	Современные технологии записи и хранения информации <i>Практическая работа №8 «Кинофильм о классе»</i>	1		
	Раздел 8. Технологии растениеводства	2		
25	Растения как объект технологии. <i>Практическая работа №9 «Выращивание одноклеточных грибов»</i>	1		
26	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1		
	Раздел 9. Технологии животноводства	3		

27	Животные и технологии 21 века.	1		
28	Итоговое тестирование	1		
29	Разведение животных их породы и продуктивность	1		
	Раздел 10. Социально-экономические технологии	3		
30	Категории рыночной экономики. Что такое рынок?	1		
31	Маркетинг	1		
32	<i>Практическая работа №10 «Реклама продукта»</i>	1		
	Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2		
33	Разработка бизнес-плана	1		
34	Экономическая оценка проекта	1		

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Промежуточная аттестация обучающихся, сопровождающая освоение учебного предмета проводится в конце учебного года.

Форма проведения промежуточной аттестации в 5-8-х классах **контрольная работа.**

Промежуточная аттестация осуществляется в ходе совместной оценочной деятельности педагога и обучающихся, т. е. является внутренней оценкой.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами. *Оценка «2» ставится, если обучающийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 70 – 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 60 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

«5» - учащиеся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, имеет высокое качество, выполнены в срок.

«4» - ученику учитель оказывал незначительную помощь, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, выполнены в срок.

«3» - ученику учитель оказывает значительная помощь, выполненное изделие имеет низкое качество, частично отвечает требованиям проекта, но выполненное в срок.

«2» - ученик постоянно нуждался в помощи, изделие не соответствует требованиям проекта.

Критерии защиты проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

5 класс

Контрольная работа

1. Закончите фразу: инструменты – это...

а) те предметы, вещества, идущие на изготовление чего-либо.

б) орудия для производства каких-нибудь работ.

2. Выберите и выпиши из предложенного списка инструменты.

Канцелярский нож, клей, ножницы, игла, ткань, нитки, линейка, бумага.

3. Этот материал представляет собой искусственную невысыхающую массу, которую многократно используют в поделках. Состав его может быть разнообразным, но, как правило, в него входит воск и глина.

Назови и запиши этот материал

4. Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов:

5. Этот инструмент нужно передавать своему товарищу, держа его за лезвие; во время работы с ним нельзя отвлекаться и размахивать им; на столе этот инструмент должен лежать с сомкнутыми лезвиями. *Запиши название инструмента*

6. Вы хотите сделать сувенир маме, какой лучше материал выбрать: пластилин или соленое тесто, чтобы он дольше служил. *Запиши название*
7. Выберите и подчеркните основные требования дизайна к изделиям: Выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.
- (Ответы: 1 – а; 2 – канцелярский нож; 3 - ножницы ;4 – игла; 5 – линейка; 6 – удобство, польза, красота.)

Контрольная работа 5 класс

Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Материалы которые добываются людьми в природе называются:
А. искусственными; Б. натуральными; В. синтетическими.
2. Конструкционные материалы бывают:
А. натуральными;
Б. металлическими;
В. искусственными.
3. К натуральным тканям относятся:
А. лен;
Б. капрон;
В. вискоза.
4. Важнейшими свойствами конструкционных материалов являются:
А. прочность, плотность, ломкость;
Б. прочность, твердость, упругость;
В. упругость, ломкость, хрупкость.
5. Драпируемость ткани- это:
А. способность противостоять разрыву;
Б. способность ткани удерживать пыль;
В. способность ткани образовывать округлые складки.
6. Обработка материала без удаления части материала называется:
А. разрезание;
Б. шлифование;
В. штамповка.
7. Чертеж – это:
А. рисунок;
Б. графическое изображение;
В. эскиз.
8. Кулинария – это:
А. искусство приготовления пищи;
Б. различные рецепты приготовления блюд;
В. пирамида питания.

Задание 2 . Вставьте пропущенное слово.

- 2.1. Материалы могут быть ..., жидкими и газообразными.
- 2.2. Льняное волокно получают из...

Ответы: задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-А, 4-Б, 5-В, 6-В, 7-Б, 8-А.

Задание 2. 1. Твердыми, 2. Стебля.

Контрольная работа 5 класс

Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Чем занимается животноводство?
А) выращиванием животных
Б) выращиванием культурных растений
В) посадкой лесных массивов
2. Частью какой отрасли экономики является животноводство?

А) химическая промышленность

Б) пищевая промышленность

В) сельское хозяйство

3. Какой отрасли животноводства не существует?

А) птицеводство

Б) свиноводство

В) зайцеводство

4. В основе каждого проекта лежит:

А) желание получить оценку

Б) значимая для участников проблема

В) хорошее настроение участника

5. Правила, регулирующие поведение людей, деятельность организаций в их взаимоотношениях, призванные обеспечить общественный порядок – это:

А) социальные нормы

Б) социальные принципы

В) социальные законы

6. Певец К. целый год усиленно готовился к победе на международном конкурсе вокалистов. Жюри присудило К. первое место. Это пример удовлетворения:

А) физиологических потребностей

Б) социальных потребностей

В) престижных потребностей

1. Каких потребностей нет среди научных теорий:

А) биологические

Б) духовные

В) коллективные

2. Проект – это:

А) самостоятельная исследовательская деятельность, направленная на достижение поставленной цели или проблемы

Б) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного

В) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично

Задание 2. Вставьте пропущенное слово.

2.1. Как называют специалиста по собаководству или дрессировки служебных собак.

2.2. ...-это врожденное качества человека.

Ответы: задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-В, 4-Б, 5-В, 6-В, 7-А, 8-Б, 9-А, 10-В.

задание 2. 1. Кинолог, 2 Характер

Контрольная работа 5 класс

Часть А. Выбери правильный ответ:

1. Напишите предмет, не относящийся к кухонной посуде.

Кастрюля, мясорубка, сковорода, сотейник

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

А) промывание;

Б) сортировка;

В) нарезка;

Г) очистка;

Д) мойка.

3. Установить соответствие Виды тепловых обработок овощей:

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2- Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4- Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

Выбери правильный ответ:

4. Техника безопасности работы с утюгом:

А – включать мокрыми руками;

Б – не дергать за шнур при выключении;

В – оставлять утюг на ткани;

Г – следить за тем, чтобы утюг касался шнура;

5. Укажите правильное размещение мебели и бытовой техники.

А) мойка - стол-тумба - газовая плита

Б) холодильник - газовая плита - стол-тумба

В) мойка - холодильник - газовая плита

6 Из каких волокон изготавливают х./б. и льняные ткани.

А) – шерстяные волокна;

Б) – шёлковые волокна;

В) – натуральные волокна растительного происхождения;

7. Как подают ножницы:

А – держась за одно лезвие;

Б - держась за два кольца;

В – кольцами вперёд;

8. Для чего нужен напёрсток

А – для хранения бисера;

Б – для предохранения пальца от укола иглой;

В – для предохранения ногтей от поломки

Часть В. Выбери несколько правильных ответов:

9. К бобовым относятся овощи:

А – капуста;

Б – фасоль;

В – картофель;

Г – редис;

Д – бобы;

10. К инструментам для ручных швейных работ относятся:

А – ластик;

Б – игла;

В – ножницы;

Г - манекен;

11. "К горячим напиткам относятся":

А) чай; Б) квас; В) морс; Г) кофе; Д) какао.

12. Ткань имеет.

А – лицо;

Б – изнаночную сторону;

В – боковую сторону;

Г – лицевую сторону;

Д – заднюю сторону;

Часть С. Вставьте пропущенное слово

13. Вырезанный чертёж швейного изделия – это....

14. Установить соответствие

Название мерки	Обозначение мерки
А. Обхват груди	1. Об
Б. Длина изделия	2. От
В. Обхват бёдер	3. Ди
Г. Обхват талии	4. Ог

15. Установите правильную последовательность заправки верхней нити

	А - игла
	Б - рычаг нитепритягивателя

	В – нитенаправитель
	Г – регулятор натяжения верхней нити
	Д – катушечный стержень
	Е - крючок

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 5 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- Б, Д	13 - выкройка
2- Б, Д, Г, А, В	10- Б, В	14 – А-4, Б-3, В-1, Г-2
3- 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-Д, 5-А	11- А, Г, Д	15- 1-Д, 2-В, 3- Г, 4-Б, 5-Е, 6-А
4- Б	12-Б, Г	
5- А		
6- В		
7- В		
8- Б		

6 класс

Контрольная работа

1. Выберите правильный ответ. Какие проступки работников считаются нарушениями трудовой дисциплины?

- А) Прогул
 Б) Умышленная порча оборудования
 В) Выполнение своих обязанностей не в полном объеме
 Г) Регулярные опоздания к началу рабочего дня и после обеденного перерыва
 Д) Все перечисленное

2. Проект - это...

- А) деятельность по созданию изделия или модели изделия;
 Б) творческая деятельность, направленная на достижение определённой цели, решение какой-либо проблемы;
 В) результат какой-либо деятельности- проектирования;
 Г) организация кооперативных форм деятельности.

1. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности:

	Этап		Деятельность
А	Поисковый	1	- Разработка конструкции - Подбор материалов и инструментов - Организация рабочего места - Изготовление изделия - Подсчёт затрат на изготовление изделия
Б	Технологический	2	- Контроль качества изделия - Испытания изделия - Анализ изделия - Защита проекта
В	Заключительный	3	- Выбор темы - Обоснование потребности - Формулировка требований - Разработка вариантов изделия - Выбор лучшего варианта изделия

Ответ: А-_____, Б-_____, В-_____.

3. Проектная деятельность – это...

Выберите один правильный ответ

- А) это познавательная, учебная, исследовательская и творческая

деятельность;Б) деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги.

В) овладение оперативными знаниями; Г) деятельность по обустройству кухни.

4.Проектирование называется...Выберите один правильный ответ

А) процесс определения архитектуры, компонентов, интерфейсов и других характеристик системы или её части;

Б) деятельность по созданию материального образа разрабатываемого объекта;

В) подготовка комплекта проектной документации, а так же сам процесс создания проекта.

Г) процесс составления описания.

5. Какие основные элементы являются частями производства?

Выберите несколько правильных ответов

А) Предмет труда

Б) Информационная услуга

В) Средства труда

Г) Труд

6. Что НЕ является природными ресурсами Земли?

Выберите один правильный ответ

Плодородная почва, полезные ископаемые, растения, домашние животные

7.Назовите предметы труда, производство которых не требует дальнейшейпереработки? Выберите несколько правильных ответов

Морская капуста, нефть, каменная поваренная соль, орехи

8. Назовите предметы труда, производство которых не требует дальнейшейпереработки? Выберите несколько правильных ответов

Морская капуста, нефть, каменная поваренная соль,орехи

9. Установите соответствие между видами сырья и областью их использования (соедините на листке стрелками).

А) Топливо-энергетическое

1) цемент, керамика

Б) Металлургическое

2) Нефть, природный газ, уголь

В) сырье для производства строительных материалов

3) руды металлов (черных, цветных и пр.)

10.Назовите виды растительного сырья? Выберите несколько правильных ответов

А) древесина

Б) Лекарственные растения

В) Кожа

Г) Орехи

11.Назовите примеры полуфабрикатов? Выберите несколько правильных ответов

А)

Целлю

лоза

Б) Лен

В) Стальные трубы

Г) Макароны изделияД)

Сосиски

12. Назовите виды энергии, которую человек использует с первобытных времен?

Выберите несколько правильных ответов

А) тепловая

Б)Ядерная

В)Механическая

Г) Солнечная

Д) Электрическая

13. Информация в техническом понимании это -Выберите один правильный ответ

А) любые сведения, данные, знания, которые кого-либо

интересуют;

Б) цепочка знаков, символов, образов;

В) схемы, графики, чертежи, программы;

14. Какого вида обработки почвы не существуют ?

А) Вспашка.

Б) Плугование.

В) Борование.

Г) Культивация.

Д) Ручная культивация.

15. Какая из птиц НЕ является предметом труда сельскохозяйственных технологий ?

А) Утка.

Б) Индюк. В) Сова.

Г) Курица.

16. В структуру социальной сферы входят:

Выберите несколько правильных ответов

А)

Здравоохране

ние. Б)

Педагогика

В)

Образов

ание. Г)

Торговл

я

17. Технология – это.....

А) комплекс взаимосвязанных производственных и социальных объектов;

Б) строго упорядоченный или построенный по алгоритму комплекс операций, организационных мер и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды. В) все составляющие живой и неживой природы и искусственной материальной среды (техносферы),

которые используются для материальных благ

18. Исполнение установленных государственной властью законов, норм и правил – это

....

А) специальная

дисциплина.

Б) моральные

требования

В) общеобязательная

дисциплина

Г) военная дисциплина

19. Производственная дисциплина – это

А) дисциплина, распространяющаяся только на определенные области

деятельности. Б) строгое и точное соблюдение в процессе производства требований

к технологии изготовления продукции, которые содержатся в технологических документах;

В) обязательное для всех работников соблюдение правил поведения,

которые объединены законом, называемым Трудовым кодексом;

Г) общий порядок на производстве (нормы и правила обеспечения четкой и ритмичной

работы организации, обеспечение работающих лиц сырьем, инструментами,

материалами, работой без простоев и т.п.)

20. Трудовая дисциплина – это

А) дисциплина, распространяющаяся только на определенные области

деятельности. Б) строгое и точное соблюдение в процессе производства требований

к технологии изготовления продукции, которые содержатся в технологических документах;

В) обязательное для всех работников соблюдение правил поведения,

которые объединены законом, называемым Трудовым кодексом;

Г) общий порядок на производстве (нормы и правила обеспечения четкой и ритмичной

работы организации, обеспечение работающих лиц сырьем, инструментами,

материалами, работой без простоев и т.п.)

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Д	Б	А-3 Б-1 В-2	Б	В	А,В,Г	Г	А,В,Г	А-2 Б-3 В-1	А,Б,Г

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В,Г,Д	А,В,Г	В	Б	В	А,Б,Г	Б	В	Г	В

Контрольная работа 6 класс

Часть А.

Выберите 1 правильный ответ:

1. Минеральное вещество, которое укрепляет кости человека:

- А) магний
- Б) кальций
- В) железо

2. Рожки и звездочки относятся:

- А) к трубчатым макаронным изделиям
- Б) к крупам
- В) к видам лапши
- Г) к видам вермишели

3. Из какой зерновой культуры получают манную крупу:

- А) пшеница
- Б) ячмень
- В) просо
- Г) рис

4. Столовые приборы раскладывают в такой последовательности:

- А) Справа от тарелки вилка, слева – нож
- Б) Справа от тарелки вилка и ложка, слева – нож
- В) Справа от тарелки нож, слева – вилка

5. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- А) искусственным
- Б) натуральным
- В) синтетическим

6. Рычаг обратного хода в швейной машине предназначен:

- А) для закрепления строчки в конце шва
- Б) для выполнения зигзагообразной строчки
- В) для выполнения декоративной строчки

7. Мерка Ст снимается:

- А) горизонтально вокруг талии, по самому узкому месту туловища
- Б) от седьмого шейного позвонка до талии
- В) по правой стороне фигуры до желаемой длины

8. Моделирование – это:

- А) построение чертежа швейного изделия в натуральную величину
- Б) соединение двух деталей между собой стежками временного назначения
- В) создание различных фасонов швейного изделия на основе базовой выкройки

Часть В.

Выберите несколько правильных ответов:

9. По консистенции каши бывают:

- А) рассыпчатые
- Б) вязкие
- В) густые
- Г) жидкие

10. На основе чертежа плечевого изделия с цельнокроёным рукавом можно сшить:

- А) халат
- Б) юбку
- В) ночную сорочку
- Г) сарафан
- Д) тунику

11. Для обработки срезов изделия используют:

- А) окантовочный шов
- Б) шов в вподгибку с закрытым срезом
- В) шов вподгибку с открытым срезом
- Г) запошивочный шов

12. Основные качества интерьера:

- А) функциональные
- Б) декоративные
- В) гигиенические
- Г) эстетические

Часть С.

Вставьте пропущенные слова:

13. При приготовлении блинов используют следующие ингредиенты _____

14. Восстановите пословицу, используя слова: игла, а, шьёт, не, руки.

Ответ: _____

15. Укажите правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

А) разложить мелкие детали
Б) разложить крупные детали
В) приколоть мелкие детали
Г) приколоть крупные детали
Д) определить лицевую сторону ткани
Е) разметить припуски на обработку
Ж) обвести детали по контуру
З) определить нить основы

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 6 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- А, Б, Г	13- мука, вода или молоко, яйца, масло
2-А	10-А,В, Г,Д	14- Не игла шьёт, а руки.
3-А	11- А,Б,В	15- 1-Д, 2-З, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-В, 7-Ж, 8-Е
4-В	12- А,В,Г	
5-Б		
6-А		
7-А		
8-В		

Контрольная работа 7 класс

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- А – очищенными;
- Б – неочищенными;
- В – нарезанными крупными кусками;

2. Больше всего витамина С содержат:

- А – укроп;
- Б – картофель;
- В – лимон;

Выберите НЕ правильный ответ:

3. Из творога можно приготовить:

- А – вареники;
- Б – сырники;
- В – рагу;
- Г – запеканку;

4. Рекомендации по мытью окон:

- А - мыть окна лучше в солнечный день
- Б – использовать льняные салфетки и из микрофибры
- В – мыть со спец.средствами

5. Кисло - молочные продукты:

- А – ряженка;
- Б – кетчуп;
- В – сметана;

Выберите все правильные ответы:

6. Молочные супы можно готовить, используя продукты:

- А – макаронные изделия;
- Б - мясо;

В – крупы;

Г – рыба;

Д – домашняя лапша;

Выберите правильный ответ:

7. Длина стежка зависит от:

А – толщины ткани;

Б – сминаемости ткани;

В – усадки ткани;

8. Рисунок или украшение, изготовленные из нашитых или наклеенных на основу лоскутов ткани, называется:

А – вышивкой;

Б – аппликацией;

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. В бытовой швейной машине применяются приводы:

А – электрический;

Б – гидравлический;

В – ручной;

Г – ножной;

10. При заправке нижней нити используется:

А – шпульный колпачок;

Б – маховое колесо;

В – регулятор натяжения нижней нити;

Г – шпулька;

11. К гигиеническим свойствам ткани относятся:

А – прочность;

Б – теплозащитность;

В – воздухопроницаемость

Г – сминаемость;

12. К стежкам временного назначения относятся:

А – сметочные;

Б – копировальные;

В – ручные стачные;

Г – обметочные;

Часть С

Вставьте пропущенные слова:

13. Износостойкость, прочность, сминаемость – это _____ свойства тканей. Гигроскопичность, теплозащитность, воздухопроницаемость – это _____ свойства ткани.

Технологические свойства тканей – это ...

14. Установите соответствие:

<u>ОДЕЖДА</u>	<u>СТИЛЬ</u>
1. Джинсы и топ	А – классический
2. Прямая юбка и блузка	Б – романтический
3. Вечернее платье	В – спортивный

15. Укажите последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани:

А – разложить мелкие детали
Б – разложить крупные детали
В – сколоть ткань булавками
Г – приколоть мелкие и крупные детали
Д – определить лицевую сторону ткани
Е – нанести контрольные линии и точки
Ж – разметить припуски на обработку
З – обвести детали по контуру

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 7 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1-Б	9- А, В, Г	13- Механические. Гигиенические. Осыпаемость и усадка;
2-В	10- А,В,Г	14- 1-В, 2-А, 3-Б
3- В	11- Б, В	15- 1-Д, 2-В, 3-Б, 4-А, 5-Г, 6-З, 7-Ж, 8-Е
4- А	12- А, Б	
5- Б		
6- А, В, Д		
7- А		

Контрольная работа 7класс

1. Какая характеристика не относится к стандарту?

- А) Образец, эталон, модель
- Б) Не является шаблоном, содержит оригинальные

положения

- В) Устанавливает комплекс норм, правил
- Г) Может быть разработан не только на материальные предметы

2. Какие отрасли входят в сельскохозяйственное производство?

- А) Растениеводство
- Б) Грибоводство
- В) Животноводство
- Г) Производство тракторов и мотокультиваторов
- Д) Лесное хозяйство

3. Какими технологиями завершается любое современное производство? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)

А) Технологии добычи сырья и получения материалов для производства

Б) Технологии обработки материалов

В) Технологии

сборки

Г) Технологии отделки

Д) Технологии упаковки

4. Для чего используют элеваторы?

- А) Для хранения зерна
- Б) Для борьбы с вредителями растений
- В) Для прополки рассады

5. Какие части необходимы любой технологической машине для выполнения своих функций? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)

А) двигатель

Б) корпус

В) передаточный

механизм

Г) рабочий орган

6. Какой механизм устанавливается на тракторе для выполнения управления направлением движения?

А) кнопочный

Б) рычажный

В) джойстиком

Г) рулевой

7. Какие способы литья используются в современном производстве? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)

А) литьё в изложницу

Б) литьё в кокиль

В) литьё по выплавляемым

моделям

Г) литьё в разовые формы

Д) лазерное литьё

Е) горячее литьё

8. Для какого процесса необходим флюс? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)

А) для очищения соединяемых поверхностей от окислов

- Б) для прочности пайки
 В) для повышения вязкости раствора
 Г) для удаления механических примесей
 9. Расставьте этапы выполнения пайки в правильном порядке.

- А) нанести флюс
 Б) удалить остатки флюса
 В) нагреть место соединения
 Г) зачистить места соединения
 Д) добавить припой

10. Процесс в развитии машинного производства, при котором функции управления и контроля, ранее выполнявшиеся человеком, передаются приборам и автоматическим устройствам:

- А) автоматизация производства;
 Б) роботизированный комплекс;
 В) порошковая металлургия.

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	Г, Д	А	А,В, Г	Г	А,Б, Г	А, Б	Г,А,В,Б,Д	А

Контрольная работа 7класс

1. Выберите правильный ответ. Как называется объект, полученный после преобразования методом фокальных объектов?

- А) Фокальный объект
 Б) Случайный объект
 В) Дифференцированный объект
 Г) Оригинальный объект

2. Выберите правильный ответ. Как называется показатель, характеризующий результативность труда?

- А) Скорость работы
 Б) Эффективность труда
 В) Производительность труда
 Г) Результативность работ

3. К какому виду относятся названные документы: чертеж детали, сборочный чертеж, электрическая схема?

- А) Конструкторская документация
 Б) Спецификация
 В) Инструкция по эксплуатации цифрового прибора

4. Выберите профессии, для овладения которой необходимо умение читать чертежи и схемы: (нужно указать несколько вариантов ответов)

- А) Токарь
 Б) Электромонтёр
 В) Журналист
 Г) Микробиолог
 Д) Архитектор

Е) Рыболов

5. Как называется чертёж, содержащий изображение сборочной единицы и другие данные, необходимые для её сборки и контроля?

- А) Габаритный чертёж
- Б) Общего вида чертёж
- В) Сборочный чертёж
- Г) Кинематическая схема

6. Что такое электрическая цепь?

- А) Последовательность передачи движения от двигателя к рабочим органам машины с помощью зубчатых колёс, ходовых винтов, валов, шкивов и т. п.
- Б) Совокупность соединённых между собой устройств и элементов предназначенных для протекания электрического тока.
- В) Графическое представление данных, позволяющее быстро оценить соотношение нескольких величин.
- Г) Изображение, на котором с помощью линий и условных знаков показывают соединения электрических приборов

7. Выберите правильные ответы (укажите все возможные варианты). Какие правила безопасной работы нужно соблюдать при использовании электрической мясорубки?

- А) Изучите инструкцию по эксплуатации электрического прибора
- Б) Не используйте неисправный электрический прибор
- В) Проталкивайте продукты в электрическую мясорубку специальным пестиком
- Г) Не используйте некачественные продукты

8. Что является главным в технологической культуре?

- А) уровень развития техники
- Б) наличие на предприятии медицинского пункта
- В) уровень автоматизации и механизации
- Г) численность работников предприятия
- Д) совершенство технологий
- Е) площадь столовой предприятия
- Ж) влияние производства на окружающую среду
- З) отсутствие рабочих династий на предприятии

9. Выберите правильные ответы. Какие характеристики электрического прибора определяют его производительность?

- А) Мощность двигателя
- Б) Потребление электрической энергии
- В) Масса прибора
- Г) Материалы, из которых он изготовлен

10. Какой станок не используется для обработки строительного материала?

- А) Станок для резания камня
- Б) Раскройная машина
- В) Станок для шлифования камня

11. Какие из перечисленных станков и машин являются основным оборудованием ткацких фабрик?

- А) Протяжные станки
- Б) Ровничные машины
- В) Ткацкие станки
- Г) Фуговальные станки
- Д) Прядильные машины

12. Выберите правильный ответ: «Какое оборудование не используется в хлебопекарнях?»

- А) Ровничная машина
- Б) Печь
- В) Тестомес
- Г) Машина для нарезания хлеба на ломти

Д) Конвейер

13. Дополните предложение. Для изготовления трехмерных (объемных) деталей из твердых материалов, не требующих дальнейшей обработки используют:

А) автоматические станочные линии

Б) станки с числовым программным управлением (ЧПУ)

В) 3D-принтеры

14. Найдите продолжения предложений... (соедините на листке стрелками).

А) От уровня технологической культуры культуры производства
зависит качество

1) производственной

Б) Гораздо меньшую точность обработки инструментов можно получить при использовании

2) механических

В) Технологическая культура является продукцией основной

3) выпускаемой

15. Как повышение уровня совершенства применяемой технологии влияет на технологическую культуру производства?

А) не

влия

ет

Б)

повы

шает

В)

пони

жает

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	В	А	А, Б, Д	В	Б	А, Б, В	Д	А	Б

11	12	13	14	15
Б, В, Д	А	В	А-3 Б-2 В-1	Б

Контрольно измерительные материалы

для проведения промежуточной аттестации по технологии в 8 классе

1. **Назначение КИМ** - оценить уровень освоения обучающимися 8 класса Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по математике.
2. **Форма проведения:** тестирование
3. **Характеристика структуры и содержания КИМ**

Тест состоит из 3 частей:

Часть А содержит 8 заданий (базового уровня сложности) с выбором одного правильного ответа. Задание 2- укажите последовательность, задание 3- на соответствие

Часть В включает 4 задания (повышенного уровня) с выбором нескольких правильных ответов.

Часть С включает 3 задания (высокого уровня) с кратким ответом, на соответствие и последовательность.

Таблица 1. Распределение заданий по частям работы и уровням сложности

Часть работы	Номера заданий	Тип заданий	Уровень сложности	Максимальный балл	Примерное время выполнения заданий обучающимися
Часть А	1	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1

	2	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	3	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	4	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	5	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	6	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	2
	7	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
	8	С выбором 1 ответа	Базовый (Б)	1	1
Часть В	9	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	3
	10	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	11	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	2
	12	С выбором несколько правильных ответов	Повышенный (П)	2	4
Часть С	13	С кратким ответом	Высокий (В)	2	5
	14	На соответствие	Высокий (В)	2	10
	15	Укажите последовательность	Высокий (В)	4	13
Итого:				24	45

Продолжительность выполнения работы

На выполнение всей работы отводится 45 минут.

Система оценивания выполнения отдельных заданий и работы в целом

Задание с выбором ответа считается выполненным, если указан номер верного ответа. Все задания части А оцениваются в 1 балл.

Все задания части В оцениваются в 2 балла.

За верное выполненное задание выставляется 2 балла, если допущена 1 ошибка - 1 балл. За неверный ответ, содержащий 2 и более ошибок выставляется - 0 баллов.

Вопросы части С 13 и 14 оцениваются от 0 до 2 баллов. Задание с кратким ответом считается выполненным, если записан верный ответ.

Задание 15 – 4 балла, при неполном ответе оценивается меньшим количеством баллов на усмотрение учителя.

Для оценивания результатов выполнения работ используется общий балл, который переводится в оценку по пятибалльной шкале. В таблице 2 приводится рекомендуемая шкала. Максимальный балл за работу в целом — 24.

Таблица 2. Шкала перевода баллов в пятибалльную шкалу

«2»	«3»	«4»	«5»
Менее 0-6	7- 13	14-23	22-24

Часть А

Выберите правильный ответ:

1. Какое из нижеуказанных положений даёт правильное научное определение: «Семейный бюджет»

А- семейный бюджет - это специальная банковская карточка позволяющая семье накопить средства для крупных покупок

Б- семейный бюджет – это финансовый план, который учитывает и сопоставляет все доходы и расходы семьи за определённый период

В- семейный бюджет – это финансовый документ, который заносится все доходы семьи за определённый период

2. Какие из этих групп расходов семейного бюджета являются основными

А- постоянные и переменные

Б- постоянные

В- временные

Г- все виды групп расходов

3. Закон, регулирующий отношения между производителями и потребителями товаров и услуг, защищающий права тех, кто покупает товары

А- Закон «О защите прав производителей».

Б- Закон «О защите прав покупателей».

В- Закон «О защите прав потребителей».

4. Инженерные коммуникации в доме это:

А- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают подачу воды в жилище, и удаления сточных вод

Б- совокупность устройств, приборов, оборудования которые обеспечивают комфортные условия жизнедеятельности человека в его жилище, в помещениях для работы, для отдыха, развлечений

В- совокупность приборов, которые обеспечивают безопасную подачу газа и электроснабжения в жилище человека

5. Что такое предпринимательство (бизнес)

А- деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и ценностями, производит товары и услуги

Б- инициативная деятельность человека, который, владея какими-либо материальными и интеллектуальными ценностями, создаёт товары, и услуги для населения с целью получения прибыли

В- наиболее эффективный способ пополнения семейного бюджета

6. Какие организационно-правовые формы предпринимательской деятельности сегодня существуют в РФ

А- индивидуальное предприятие

Б- товарищество

В- акционерное общество

Г- все вышеперечисленные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

7. С какого возраста, и на каких, условиях, закон РФ «О предпринимательской деятельности» разрешает несовершеннолетним заниматься предпринимательской деятельностью

А- с 16 лет, не получая согласия родителей.

Б- с 18 лет, если они получают согласие родителей.

В- в возрасте 16 - 18 лет, если они получают согласие родителей и будут признаны полностью дееспособными.

8. Какими из ниже приведённых критериев должен руководствоваться молодой человек при выборе профессии, что бы сделать правильный выбор

А- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда

Б- выбрать профессию, которая доступна и посильна для вас, что бы овладеть и заниматься ею

В- выбрать профессию, которая востребована на рынке труда, должна быть доступной и посильной для вас, что бы овладеть и заниматься ею, способной приносить радость, удовлетворение.

Часть В

Выберите несколько правильных ответов:

9. Что можно отнести к способам сбережения денежных средств семьи

А- приобретение валюты

Б- вклады в банки

В- покупка эксклюзивных вещей

Г- деньги, взятые в долг

Д- покупка недвижимости

10. Рациональные потребности семьи

А- потребность в одежде

Б- потребность в курении

В- потребность в жилье

Г- потребность в еде

11. Экономические функции семьи

А- финансовая деятельность

Б- общение членов семьи между собой и передача информации

В- ведение домашнего хозяйства

Г- накопление семейного имущества

12. Какую первую помощь нужно оказать пострадавшему, освобождённому от электрического тока

А- ничего не нужно делать самому и ждать помощи от медицинских работников

Б- дать пострадавшему воды

В- сделать пострадавшему искусственное дыхание

Г- попытаться поднять пострадавшего на ноги

Д- сделать пострадавшему массаж сердца

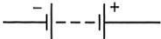
Часть С

Вставьте пропущенное слово:

13. Документ, который является важнейшим источником информации об избираемой профессии – это...

14. Установите соответствие:

Название элемента	Условное изображение элемента на электрической схеме
-------------------	--

1	Кнопочный выключатель	А	
2	Электрическая лампа накаливания	Б	
3	Соединение проводов	В	
4	Батарея гальванических элементов	Г	
5	Катушка с железным сердечником	Д	

Выберите правильную последовательность:

15. В какой последовательности нужно планировать и совершать покупки

А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы
Б – составление списков необходимых товаров
В – оценка приобретённого товара
Г – выбор магазина, в котором нужно сделать покупки
Д – момент совершения покупки
А- сбор информации о возможных вариантах, качестве товаров, сроке их службы

Ключи к заданиям контрольный итоговый тест по технологии 8 класс

Часть А	Часть В	Часть С
1. Б	9- А,Б, Д	13 - профессиограмма
2. А	10- А, В, Г	14- 1-В, 2-Г, 3-Д, 4-Б, 5-А.
3. В	11- А, В, Г	15 - 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-Д, 5-В
4. Б	12- В, Д	
5. Б		
6. Г		
7. В		
8. В		