

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Тюльганская средняя общеобразовательная школа №1» п.Тюльган.

**Принято**

Педагогическим советом

Протокол № 1

«30» августа 2021г.

**Утверждено**



«31» августа 2021г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Технология»

5-8 классы

Основное общее образование.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» предназначена для изучения в 5-8 классах и составлена на основании следующих документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом от 17.12.2010 г. №1897 (в ред. от 29.12.2015 №1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
2. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, разработанная на основании поручения Президента Российской Федерации от 4 мая 2016 г. с учетом Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642, Национальной технологической инициативы, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы») и Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р.
3. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 № 1/15)
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников»
5. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «Тюльганская средняя общеобразовательная школа № 1»
6. Локальный нормативный акт «Положение о рабочей программе учителя-предметника»

Основная идея нового содержания курса «Технология» для основной школы вытекает из современного понимания сущности технологии.

*Технология – это построенный по алгоритму комплекс организационных мер, операций и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды, состав и структура которого предопределяются имеющимися материальными и интеллектуальными средствами, уровнем научных знаний и квалификации работников, инфраструктурой, и который обеспечивает возможность стереотипного получения желаемых конечных результатов труда, обладающих потребительной стоимостью: материальных объектов, энергии или работы, материализованных сведений, нематериальных услуг, выполненных обязательств.*

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения базовых компонентов. Содержание деятельности обучающихся в течение каждого года обучения включают в себя **одиннадцать модулей**, которые раскрывают содержательный раздел примерной основной общеобразовательной программы, состоящей из **трёх блоков**:

- Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития;
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
- Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального

самоопределения (рассматривается как характеристика профессий различных областей во всех модулях (разделах) предметной области «Технология»).

*Модуль №1* Методы и средства творческой проектной деятельности.

*Модуль №2* Основы производства.

*Модуль №3* Современные и перспективные технологии.

*Модуль №4* Элементы техники и машин.

*Модуль №5* Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

*Модуль №6* Технологии получения, преобразования и использования энергии.

*Модуль №7* Технологии получения, обработки и использования информации.

*Модуль №8* Социальные технологии.

*Модуль №9* Технологии обработки пищевых продуктов.

*Модуль №10* Технологии растениеводства.

*Модуль №11* Технологии животноводства.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды и предусматривает следующие образовательные линии:

– получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

**Основная форма обучения** – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы; участие в определении проблемы и постановке целей урока; планирование своей работы на уроке; осуществление самооценки и взаимооценки, рефлексии собственной деятельности на уроке.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительской стоимости).

В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства.

Курс технологии должен стать одним из ведущих предметов общего образования, интегрируя в своём содержании знания и умения всех предметов общего образования, поэтому обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

В соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом МБОУ «Тюльганская

средняя общеобразовательная школа № 1» рабочая программа по технологии рассчитана на: 5 - 7 классы – 2 часа в неделю; 8 класс – 1 час в неделю.

Содержание рабочей программы составлено на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ОБУЧАЮЩИМИСЯ**

### **Личностные результаты освоения курса:**

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); и гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в

качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

10. Для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

11. Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки;
- умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;
- способность к осмыслению и дифференциации картины мира, её временно-пространственной организации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нём, принятия соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

12. Для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

- формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях удерживать границы взаимодействия;
- знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

**Метапредметные результаты освоения курса должны отражать:**

**Регулятивные УУД**

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

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение 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.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;

- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;

- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;

- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;

- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
  - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
  - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
  - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
  - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
  - ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
  - демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).
6. Для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:
- владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной устной речи.
7. Для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:
- формирование способности планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
  - формирование умения определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
  - формирование умения выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;
  - формирование умения оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;
  - формирование умения адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;
  - развитие способности самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;
  - формирование умения активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;
  - развитие способности самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую из различных источников.

### **Познавательные УУД**

8. Умение 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. Обучающийся сможет:
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
  - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
  - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
  - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать,

классифицировать и обобщать факты и явления;

- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

9. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

10. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

11. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

12. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

13. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

14. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;

- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

15. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

### **Предметные результаты освоения курса**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- 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 мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать 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;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию 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);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник 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;
- представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

#### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

#### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,

- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищенности,
- прогнозирует 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,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

### 5 класс

#### Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

##### Раздел «Основы производства».

###### Вводное занятие

*Теоретические сведения.* Правила техники безопасности в учебной мастерской. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание курса.

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

*Лабораторно-практические и 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.

#### Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

##### Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности».

*Теоретические сведения.* Проектная деятельность. Что такое творчество. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. 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. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

## **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»**

### **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

#### **Раздел «Современные и перспективные технологии».**

*Теоретические сведения.* Что такое технология. Классификация производств и технологий. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Технологии в сфере быта.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Экскурсия на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.

#### **Раздел «Элементы техники и машин».**

*Теоретические сведения.* Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

#### **Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».**

*Теоретические сведения.* Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Материалы, изменившие мир. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.

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

Технологии обработки материалов. Технологии механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства.

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

#### **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».**

*Теоретические сведения.* Пища и здоровое питание. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека.

Технологии обработки овощей. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технология механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню, отвечающему 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 методом и методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени.

#### **Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии».**

*Теоретические сведения.* Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинематическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

#### **Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации».**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

#### **Раздел «Технологии растениеводства».**

*Теоретические сведения.* Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Технологии сельского хозяйства.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Классифицирование культурных растений по группам. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.

#### **Раздел «Технологии животноводства».**

*Теоретические сведения.* Животный мир в техносфере. Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека.

Технологии животноводства. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Технологии сельского хозяйства.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных, описание видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

#### **Раздел «Социальные технологии».**

*Теоретические сведения.* Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Тесты на оценку свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

### **6 класс**

## **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»**

## **Вводное занятие**

*Теоретические сведения.* Правила техники безопасности в учебной мастерской. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание курса.

## **Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности».**

*Теоретические сведения.* Введение в творческий проект. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Подготовительный этап. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Защита проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Разработка и реализация персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Изготовление материального продукта с применением сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

## **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»**

### **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

## **Раздел «Основы производства».**

*Теоретические сведения.* 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. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

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

## **Раздел «Современные и перспективные технологии».**

*Теоретические сведения.* Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

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

## **Раздел «Элементы техники и машин».**

*Теоретические сведения.* Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Простые механизмы как часть технологических систем. Виды движения. Кинематические схемы. Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с

конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

## **Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».**

*Теоретические сведения.*

Технологии ручной обработки 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 соединения и отделки деталей изделия. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Экология жилья. Технологии содержания жилья.

*Лабораторно-практические и практические работы.* 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 металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, 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. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

## **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».**

*Теоретические сведения.* Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

## **Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии».**

*Теоретические сведения.* Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование тепловой энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь 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. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики.

*Лабораторно-практические и практические работы.* 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.

### **Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации».**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

### **Раздел «Технологии растениеводства».**

*Теоретические сведения.* Технологии сельского хозяйства. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение по ГОСТу технологий заготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений своего региона.

### **Раздел «Технологии животноводства».**

*Теоретические сведения.* Технологии сельского хозяйства. Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных животных с использованием своего опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации из Интернета. Подготовка реферативного описания разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

### **Раздел «Социальные технологии».**

*Теоретические сведения.* Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

## **7 класс**

### **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»**

#### **Вводное занятие**

*Теоретические сведения.* Правила техники безопасности в учебной мастерской. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание курса.

#### **Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности».**

*Теоретические сведения.* Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации работ, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Сборка моделей. Исследование

характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

### **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»**

#### **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

##### **Раздел «Основы производства».**

*Теоретические сведения.* Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Инновационные предприятия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

##### **Раздел «Современные и перспективные технологии».**

*Теоретические сведения.* Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

##### **Раздел «Элементы техники и машин».**

*Теоретические сведения.* Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

##### **Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* 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.

##### **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».**

*Теоретические сведения.* Технологии приготовления мучных изделий. Характеристики

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

Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление кулинарных блюд из теста, десертов и органолептическая оценка их качества. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

### **Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии».**

*Теоретические сведения.* Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование электрической, гидравлической энергии. Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Устройства для передачи энергии. Устройства для накопления энергии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

### **Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации».**

*Теоретические сведения.* Современные информационные технологии. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

### **Раздел «Технологии растениеводства».**

*Теоретические сведения.* Технологии сельского хозяйства. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

### **Раздел «Технологии животноводства».**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* 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 для своего посёлка.

## **Раздел «Социальные технологии».**

*Теоретические сведения.* Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление опросников, анкет и тестов по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка получения результатов.

## **8 класс**

### **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»**

#### **Вводное занятие**

*Теоретические сведения.* Правила техники безопасности в учебной мастерской. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание курса.

#### **Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности».**

*Теоретические сведения.* Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе морфологической матрицы. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

### **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»**

#### **Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

#### **Раздел «Основы производства».**

*Теоретические сведения.* Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Роль метрологии в современном производстве.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе по характеристикам выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

#### **Раздел «Современные и перспективные технологии».**

*Теоретические сведения.* Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Производственные технологии. Трансферт технологий. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Современные информационные технологии. Технологии транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.

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

### **Раздел «Элементы техники и машин».**

*Теоретические сведения.* Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Автоматизированное производство региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

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

### **Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов».**

*Теоретические сведения.* Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка) и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка металла и испытание его твёрдости. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

### **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов».**

*Теоретические сведения.* Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Мясо птицы. Мясо животных.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

### **Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии».**

*Теоретические сведения.* Альтернативные источники энергии. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

### **Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации».**

*Теоретические сведения.* Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовить и снять фильм (презентацию) о своём классе (его истории и сегодняшнем дне) с применением различных технологий записи и хранения информации.

### **Раздел «Технологии растениеводства».**

*Теоретические сведения.* Технологии сельского хозяйства. Биотехнологии. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

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

**Раздел «Технологии животноводства».**

*Теоретические сведения.* Технологии сельского хозяйства. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

**Раздел «Социальные технологии».**

*Теоретические сведения.* Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**Технология**

**5 класс**

№ урок а	Название раздела и темы	Кол -во часо в / дата	Планируемые результаты	Д/З
<b>Блок «Современные технологии и перспективы их развития»</b> <b>Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»</b> <b>Раздел «Основы производства» - 4 часа</b>				
1-2	Введение в предметную область «Технология» в 5 классе. Инструктаж по охране труда. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера).	2	<i>Выпускник научится:</i> получать и анализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы; <i>Выпускник получит возможность:</i> объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;	П. 1.1, 1.2
3-4	Входная контрольная работа Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера).	2	<i>Выпускник научится:</i> разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> характеризовать виды	П. 1.3, 1.4

			ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;	
<b>Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»</b>				
<b>Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» - 4 часа</b>				
5-6	Творчество и проектная деятельность.	2	<i>Выпускник научится:</i> обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, получать и анализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; конструировать модель по заданному прототипу; получать и анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);	П. 2.1
7-8	Творчество и проектная деятельность.	2	<i>Выпускник научится:</i> составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; осуществлять выбор товара в модельной ситуации; получать и анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты работы; оформлять проектные материалы; <i>Выпускник получит возможность:</i> характеризовать рекламу как средство формирования потребностей; получать и анализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.	П. 2.2
<b>Блок «Современные технологии и перспективы их развития»</b>				
<b>Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»</b>				
<b>Раздел «Современные и перспективные технологии» - 6 часов</b>				
9-10	Сущность технологии.	2	<i>Выпускник научится:</i> чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; <i>Выпускник получит возможность:</i> знакомиться с видами технологий в разных сферах производства.	П. 3.1
11-12	Характеристика технологии разных производств.	2	<i>Выпускник научится:</i> приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; <i>Выпускник получит возможность:</i> определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности.	П. 3.2

13-14	Характеристика технологии разных производств.	2	<i>Выпускник научится:</i> собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. <i>Выпускник получит возможность:</i> называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;	П. 3.2
<b>Раздел «Элементы техники и машин» - 6 часов</b>				
15-16	Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж.	2	<i>Выпускник научится:</i> понимать что такое техника, <i>Выпускник получит возможность:</i> ознакомиться с разновидностями техники и её классификацией.	П. 4.1
17-18	Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные.	2	<i>Выпускник научится:</i> классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; <i>Выпускник получит возможность:</i> составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.	П. 4.2
19-20	Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные.	2	<i>Выпускник научится:</i> объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществить сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;	П. 4.2
<b>Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 16 часов</b>				
21-22	Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы.	2	<i>Выпускник научится:</i> формировать представление о получении различных видов сырья и материалов; ознакомиться с понятием «конструкционные материалы»; формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах; анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;	П.5. 1
23-24	Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы.	2	<i>Выпускник научится:</i> осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;	П. 5.2
25-26	Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы.	2	<i>Выпускник научится:</i> анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;	П. 5.3
27-28	<i>Контрольная работа за I-е полугодие</i> Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы.	2	<i>Выпускник научится:</i> подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; проводить лабораторные исследования свойств различных материалов; составлять коллекции сырья и материалов.	П. 5.3, 6.1
29-30	Текстильные материалы.	2	<i>Выпускник научится:</i> ознакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты	П. 5.4

			изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;	
31-32	Свойства тканей из натуральных волокон.	2	<i>Выпускник научится:</i> подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; проводить лабораторные исследования свойств различных материалов; составлять коллекции сырья и материалов.	П. 6.2
33-34	Свойства тканей из натуральных волокон.	2	<i>Выпускник научится:</i> анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин; создавать проекты изделий из текстильных материалов.	П. 6.2
35-36	Графическая документация.	2	<i>Выпускник научится:</i> читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; <i>Выпускник получит возможность:</i> овладевать средствами и формами графического отображения объектов	П. 7.1, 7.2
<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» - 8 часов</b>				
37-38	Рациональное питание.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;	П. 8.1- 8.3
39-40	Технологии обработки овощей.	2	<i>Выпускник научится:</i> 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.	П. 9.1
41-42	Технологии обработки овощей.	2	<i>Выпускник научится:</i> 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).	П. 9.2, 9.3
43-44	Технологии обработки	2	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в способах обработки	П.

	овощей.		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; <i>Выпускник получит возможность:</i> приготавливать и украшать блюда из овощей.	9.4
<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 4 часа</b>				
45-46	Работа и энергия. Виды энергии.	2	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать сущность работы и энергии; разбираться в видах энергии, используемых людьми; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;	П. 10.1, 10.2
47-48	Механическая энергия. Энергия волн.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;	П. 10.3
<b>Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» - 6 часов</b>				
49-50	Информация и её виды.	2	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;	П. 11.1
51-52	Каналы восприятия информации человеком.	2	<i>Выпускник научится:</i> получать и анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;	П. 11.2
53-54	Каналы восприятия информации человеком.	2	<i>Выпускник научится:</i> осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; применять технологии записи различных видов информации; <i>Выпускник получит возможность:</i> применять технологии запоминания информации;	П. 11.3
<b>Раздел «Социальные технологии» - 6 часов</b>				
55-56	Сущность и особенности социальных технологий.	2	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в сущности социальных технологий; <i>Выпускник получит возможность:</i> обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;	П. 15.1
57-58	Характеристики личности человека.	2	<i>Выпускник научится:</i> получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <i>Выпускник получит возможность:</i> выполнять тест по оценке свойств личности.	П. 15.2
59-60	Содержание социальных технологий.	2	<i>Выпускник научится:</i> выполнять тест по оценке свойств личности. <i>Выпускник получит возможность:</i> разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.	П. 15.3
<b>Раздел «Технологии животноводства» - 4 часа</b>				
61-62	Животные как объект технологий для	2	<i>Выпускник научится:</i> описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и	П. 13.1,

	удовлетворения потребностей человека.		нематериальных потребностей человека; оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; <i>Выпускник получит возможность:</i> проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;	13.2, 14.1,
63-64	Животные на службе человека.	2	<i>Выпускник научится:</i> собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, <i>Выпускник получит возможность:</i> 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.	П. 14.2 - 14.4
<b>Раздел «Технологии растениеводства» - 4 часа</b>				
65-66	<i>Защита творческих проектов.</i> Культурные растения и их классификация.	2	<i>Выпускник научится:</i> применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; определять полезные свойства культурных растений; <i>Выпускник получит возможность:</i> проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; определять виды удобрений и способы их применения; получить опыт защиты проектной деятельности.	П. 12.1 - 12.4
67-68	Агротехнологии	2	<i>Выпускник научится:</i> классифицировать культурные растения по группам; проводить исследования с культурными растениями; <i>Выпускник получит возможность:</i> применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;	
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>		

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**Технология**  
**6 класс**

№ урока	Название раздела и темы	Кол-во часов / дата	Планируемые результаты	Д/З
<b>Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»</b>				
<b>Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» - 4 часа</b>				
1-2	Введение в предметную область «Технология» в 5 классе. Инструктаж по охране труда.	2	<i>Выпускник научится:</i> обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; чётко формулировать цель проекта (вид,	П. 1.1- 1.3

			форму и предназначение изделия, услуги, технологии); оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека; <i>Выпускник получит возможность:</i> проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;	
3-4	<i>Входная контрольная работа</i> Этапы проектной деятельности.	2	<i>Выпускник научится:</i> проводить морфологический и функциональный анализ технологической системы; 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; осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера <i>Выпускник получит возможность:</i> получить и проанализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.	П. 1.4- 1.6

**Блок «Современные технологии и перспективы их развития»**

**Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

**Раздел «Основы производства» - 4 часа**

5-6	Производство и труд как его основа.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, <i>Выпускник получит возможность:</i> получать представление о труде как основе производства;	П. 2.1
7-8	Предметы труда.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, <i>Выпускник получит возможность:</i> знакомиться с различными видами предметов труда; наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда.	П. 2.2- 2.10

**Блок «Современные технологии и перспективы их развития»**

**Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

**Раздел «Современные и перспективные технологии» - 10 часов**

9-10	Признаки технологии.	2	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры; <i>Выпускник получит возможность:</i> получения опыта мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;	П. 3.1, 3.2
11-12	Технологическая документация.	2	<i>Выпускник научится:</i> читать элементарные чертежи и эскизы;	П. 3.3

			<i>Выпускник получит возможность:</i> осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.	
13-14	Технологическая документация.	2	<i>Выпускник научится:</i> читать элементарные чертежи и эскизы; <i>Выпускник получит возможность:</i> осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация.	П. 3.3
15-16	Технологическая документация.	2	<i>Выпускник научится:</i> выполнять эскизы механизмов, интерьера; <i>Выпускник получит возможность:</i> осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация; собирать дополнительную информацию о технологической документации	П. 3.3
17-18	Технологическая документация.	2	<i>Выпускник научится:</i> выполнять эскизы механизмов, интерьера; <i>Выпускник получит возможность:</i> получить и проанализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи); осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.	П. 3.3
<b>Раздел «Элементы техники и машин» - 6 часов</b>				
19-20	Технические системы и их рабочие органы.	2	<i>Выпускник научится:</i> понимать, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; <i>Выпускник получит возможность:</i> осваивать новое понятие: рабочий орган машин.	П. 4.1, 4.2
21-22	Конструкционные составляющие технических систем.	2	<i>Выпускник научится:</i> классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; <i>Выпускник получит возможность:</i> ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.	П. 4.3
23-24	Конструкционные составляющие технических систем.	2	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в видах и предназначении двигателей. <i>Выпускник получит возможность:</i> ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.	П. 4.4- 4.5
<b>Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 12 часов</b>				
25-26	Технологии ручной механической обработки материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; <i>Выпускник получит возможность:</i> освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);	П. 5.5, 6.1- 6.3
27-28	<i>Контрольная работа за I-е полугодие</i> Технологии ручной механической обработки материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем; <i>Выпускник получит возможность:</i> освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности); строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;	П. 6.4- 6.5
29-30	Технологии ручной механической обработки	2	<i>Выпускник научится:</i> читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; осуществлять	П. 7.1-

	материалов.		изготовление деталей, сборку и отделку изделий; изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки <i>Выпускник получит возможность:</i> освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);	7.3
31-32	Технологии ручной обработки материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; <i>Выпускник получит возможность:</i> освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);	П. 5.1
33-34	Технологии ручной обработки материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки <i>Выпускник получит возможность:</i> освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);	П. 5.2
35-36	Технологии ручной обработки материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; <i>Выпускник получит возможность:</i> освоить техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);	П. 5.3- 5.4
<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» - 8 часов</b>				
37-38	Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов.	2	<i>Выпускник научится:</i> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; — соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; — разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их <i>Выпускник получит возможность:</i> составлять индивидуальный режим питания;	П. 8.1- 8.2
39-40	Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов.	2	<i>Выпускник научится:</i> 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 8.3
41-42	Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий.	2	<i>Выпускник научится:</i> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; — соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; — разбираться в технологиях заготовки продуктов	П. 8.4, 8.5

			питания и применять их <i>Выпускник получит возможность:</i> составлять индивидуальный режим питания;	
43-44	Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий.	2	<i>Выпускник научится:</i> 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 8.6
<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 4 часа</b>				
45-46	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.	2	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать сущность работы и энергии; разбираться в видах энергии, используемых людьми; <i>Выпускник получит возможность:</i> разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;	П. 9.1- 9.3
47-48	Передача и аккумуляция тепловой энергии.	2	<i>Выпускник научится:</i> сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; <i>Выпускник получит возможность:</i> разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;	П. 9.4- 9.5
<b>Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» - 6 часов</b>				
49-50	Способы и средства отображения информации	2	<i>Выпускник научится:</i> осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; применять технологии запоминания информации;	П. 10.1
51-52	Способы и средства отображения информации	2	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; применять технологии запоминания информации;	П. 10.2 - 10.3
53-54	Способы и средства отображения информации	2	<i>Выпускник научится:</i> владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; — изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;	П. 10.4
<b>Раздел «Социальные технологии» - 6 часов</b>				
55-56	Виды социальных технологий.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в видах социальных технологий; характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; <i>Выпускник получит возможность:</i> анализировать виды социальных технологий.	П. 13.1
57-58	Технологии коммуникации.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в видах социальных технологий; характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; <i>Выпускник получит возможность:</i> разрабатывать варианты технологии общения.	П. 13.2

59-60	Технологии коммуникации.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в видах социальных технологий; характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; <i>Выпускник получит возможность:</i> разрабатывать варианты технологии общения.	П. 13.3
<b>Раздел «Технологии животноводства» - 2 часа</b>				
61	Основные технологии животноводства.	1	<i>Выпускник научится:</i> анализировать технологии, связанные с использованием животных; выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; <i>Выпускник получит возможность:</i> выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка.	П. 12.1
62	Содержание животных.	1	<i>Выпускник научится:</i> описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; <i>Выпускник получит возможность:</i> проектировать и изготавливать простейшие технологические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки, автопоилки, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки и пр.	П. 12.2
<b>Раздел «Технологии растениеводства» - 6 часов</b>				
63-64	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2	<i>Выпускник научится:</i> классифицировать дикорастущие растения по группам; <i>Выпускник получит возможность:</i> получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения.	П. 11.1
65-66	<i>Защита творческих проектов.</i> Технологии использования дикорастущих растений.	2	<i>Выпускник научится:</i> проводить заготовку сырья дикорастущих растений; выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; <i>Выпускник получит возможность:</i> знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания; получить опыт защиты проектной деятельности.	П. 11.2 - 11.5
67-68	Технологии использования дикорастущих растений.	2	<i>Выпускник научится:</i> владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; <i>Выпускник получит возможность:</i> Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.	
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>		

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**Технология**  
**7 класс**

№ урока	Название раздела и темы	Кол-во часов/дата	Планируемые результаты	Д/З	Оборудование центра «Точка роста»
<b>Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического</b>					

<b>мышления обучающихся»</b>					
<b>Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» - 4 часа</b>					
1-2	Метод фокальных объектов. Проектная документация.	1  1	<i>Выпускник научится:</i> проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов; <i>Выпускник получит возможность:</i> применять методы творческого поиска технических или технологических решений; следовать технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;	П.1. 1, 1.2	
3-4	<i>Входная контрольная работа</i> Проектная документация.	2	<i>Выпускник научится:</i> 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; осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера <i>Выпускник получит возможность:</i> применять технологический подход для осуществления любой деятельности;	П. 1.3- 1.4	
<b>Блок «Современные технологии и перспективы их развития»</b>					
<b>Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»</b>					
<b>Раздел «Основы производства» - 4 часа</b>					
5-6	Современные средства труда.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: средства производства, средства труда; <i>Выпускник получит возможность:</i> собирать дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме.	П. 2.1	Робот – манипулятор учебный
7-8	Средства труда современного производства.	2	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, <i>Выпускник получит возможность:</i> приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;	П. 2.2- 2.3	Робот – манипулятор учебный
<b>Блок «Современные технологии и перспективы их развития»</b>					
<b>Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области</b>					

<b>профессионального самоопределения»</b>					
<b>Раздел «Современные и перспективные технологии» - 10 часов</b>					
9-10	Культура производства.	2	<i>Выпускник научится:</i> объяснять сущность управления в технологических системах, <i>Выпускник получит возможность:</i> характеризовать автоматические и саморегулируемые системы;	П. 3.1	
11-12	Технологическая культура.	2	<i>Выпускник научится:</i> оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;	П. 3.2	Робот – манипулятор учебный
13-14	Технологическая культура.	2	<i>Выпускник научится:</i> осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;	П. 3.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
15-16	Культура труда.	2	<i>Выпускник научится:</i> Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;	П. 3.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
17-18	Культура труда.	2	<i>Выпускник научится:</i> Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;	П. 3.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Элементы техники и машин» - 6 часов</b>					
19-20	Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели.	2	<i>Выпускник научится:</i> объяснять понятие «машина»; изучать конструкцию и принципы работы современной техники; <i>Выпускник получит возможность:</i> получать представление о двигателях и их видах.	П. 4.1- 4.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототех

					нике
21-22	Тепловые двигатели: паровые, двигатели внутреннего сгорания.	2	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю; оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; <i>Выпускник получит возможность:</i> выполнять работы на станках.	П. 4.4- 4.5	Общеобразовательный конструктор
23-24	Тепловые двигатели: реактивные двигатели. Электрические двигатели.	1  1	<i>Выпускник научится:</i> знакомиться с различиями конструкциями двигателей; <i>Выпускник получит возможность:</i> конструировать простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;	П. 4.6- 4.7	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 12 часов</b>					
25-26	Производство материалов (древесные материалы, металлы).	2	<i>Выпускник научится:</i> читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; <i>Выпускник получит возможность:</i> выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;	П. 5.1- 5.2	Общеобразовательный конструктор
27-28	<i>Контрольная работа за I-е полугодие</i> Производство материалов (искусственные материалы).	2	<i>Выпускник научится:</i> анализировать возможные техно-логические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; <i>Выпускник получит возможность:</i> разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;	П. 5.3- 5.5	
29-30	Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; <i>Выпускник получит возможность:</i> находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;	П. 5.6	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
31-32	Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; <i>Выпускник получит возможность:</i> разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-печати;	П. 5.7	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
33-34	Производственные технологии механической обработки конструкционных	2	<i>Выпускник научится:</i> изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; <i>Выпускник получит возможность:</i>	П. 5.7	Образовательный набор по механике,

	материалов резанием и методами пластического формования материалов.		получить и проанализировать опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;		мехатронике и робототехнике
35-36	Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2	<i>Выпускник научится:</i> выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; <i>Выпускник получит возможность:</i> проектировать весь процесс получения материального продукта;	П. 5.8	
<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» - 8 часов</b>					
37-38	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	2	<i>Выпускник научится:</i> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 6.1- 6.2	
39-40	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	2	<i>Выпускник научится:</i> соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; пользоваться различными видами оборудования современной кухни; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 6.3	
41-42	Технологии обработки рыбы, морепродуктов.	2	<i>Выпускник научится:</i> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 7.1- 7.2	
43-44	Технологии обработки рыбы, морепродуктов.	2	<i>Выпускник научится:</i> пользоваться различными видами оборудования современной кухни; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 7.3	
<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 4 часа</b>					
45-46	Технологии получения, применения энергии магнитного поля.	2	<i>Выпускник научится:</i> называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля <i>Выпускник получит возможность:</i> перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления	П. 8.1- 8.2	Робот – манипулятор учебный

			энергии, для передачи энергии; осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи; проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;		
47-48	Технологии получения, применения электрической энергии.	2	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания; ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей; получить и проанализировать опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;	П. 8.3- 8.4	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» - 6 часов</b>					
49-50	Источники и каналы получения информации.	2	<i>Выпускник научится:</i> называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; <i>Выпускник получит возможность:</i> характеризовать профессии в сфере информационных технологий;	П. 9.1	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
51-52	Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты).	2	<i>Выпускник научится:</i> выполнять базовые операции в редакторе компьютера; <i>Выпускник получит возможность:</i> пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;	П. 9.2- 9.3	Робот – манипулятор учебный
53-54	Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты).	2	<i>Выпускник научится:</i> пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; <i>Выпускник получит возможность:</i> осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; применять технологии запоминания информации; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;	П. 9.4	Робот – манипулятор учебный
<b>Раздел «Социальные технологии» - 6 часов</b>					
55-56	Методы сбора	2	<i>Выпускник научится:</i> средства получения	П.	

	информации в социальных технологиях.		информации для социальных технологий; <i>Выпускник получит возможность:</i> осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.	12.1	
57-58	Технологии проведения социологического опроса.	2	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; <i>Выпускник получит возможность:</i> выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;	П. 12.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
59-60	Технологии проведения социологического опроса.	2	<i>Выпускник научится:</i> составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов; <i>Выпускник получит возможность:</i> выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;	П. 12.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии животноводства» - 4 часа</b>					
61-62	Технологии кормления различных видов животных.	2	<i>Выпускник научится:</i> анализировать технологии, связанные с использованием животных; составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе); <i>Выпускник получит возможность:</i> получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека.	П. 11.1 - 11.2	
63-64	Технологии кормления различных видов животных.	2	<i>Выпускник научится:</i> выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; 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; <i>Выпускник получит возможность:</i> знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.	П. 11.3	
<b>Раздел «Технологии растениеводства» - 4 часов</b>					
65-66	<i>Защита творческих проектов</i> Технологии разведения и использования грибов.	2	<i>Выпускник научится:</i> определять культивируемые грибы по внешнему виду; создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; <i>Выпускник получит возможность:</i> получить опыт защиты проектной деятельности.	П. 10.1 - 10.5	
67-68	Безопасные технологии	2	<i>Выпускник научится:</i> владеть безопасными		

	сбора и заготовки дикорастущих грибов.		способами сбора и заготовки грибов; <i>Выпускник получит возможность:</i> собрать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.		
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>			

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**Технология**  
**8 класс**

№ уро ка	Название раздела и темы	Кол -во часо в/да та	Планируемые результаты	Д/З	Оборудов ание центра «Точка роста»
<b>Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»</b>					
<b>Раздел «Методы и средства творческой проектной деятельности» - 2 часа</b>					
1	Дизайн при проектировании.	1	<i>Выпускник научится:</i> перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации; отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям; <i>Выпускник получит возможность:</i> характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);	П. 1.1- 1.2	Образова тельный набор по механике, мехатрон ике и робототех нике
2	Методы творческой и проектной деятельности (мозговой штурм). <i>Входная контрольная работа</i>	1	<i>Выпускник научится:</i> участвовать в деловой игре «Мозговой штурм»; разъяснять функции модели и принципы моделирования; создавать модель, адекватную практической задаче; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; <i>Выпускник получит возможность:</i> планировать продвижение продукта; проводить оценку и испытание полученного продукта; получить и анализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;	П. 1.3	Образова тельный набор по механике, мехатрон ике и робототех нике
<b>Блок «Современные технологии и перспективы их развития»</b>					
<b>Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»</b>					
<b>Раздел «Основы производства» - 4 часа</b>					
3	Продукт труда.	1	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в	П.	Образова

			сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать уровень совершенства местного производства.	2.1	тельный набор по механике, мехатронике и робототехнике
4	Стандарты производства.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. <i>Выпускник получит возможность:</i> подготовить реферат о видах стандартов.	П. 2.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
5	Современные методы и средства контроля качества продуктов труда.	1	<i>Выпускник научится:</i> собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. <i>Выпускник получит возможность:</i> усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда.	П. 2.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
6	Современные методы и средства контроля качества продуктов труда.	1	<i>Выпускник научится:</i> собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. <i>Выпускник получит возможность:</i> подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств.	П. 2.4	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Блок «Современные технологии и перспективы их развития»</b> <b>Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»</b> <b>Раздел «Современные и перспективные технологии» - 3 часа</b>					
7	Общая классификация технологий.	1	<i>Выпускник научится:</i> прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.	П. 3.1	Робот – манипулятор учебный
8	Технологии современного производства.	1	<i>Выпускник научится:</i> называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; оценивать возможность и целесообразность	П. 3.2- 3.3	Робот – манипулятор учебный

			применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства.		
9	Перспективные технологии XXI века.	1	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищенности.	П. 3.4	Робот – манипулятор учебный
<b>Раздел «Элементы техники и машин» - 3 часа</b>					
10	Органы управления и системы управления техникой.	1	<i>Выпускник научится:</i> разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;	П. 4.1- 4.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
11	Механизация и автоматизация современного производства.	1	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; <i>Выпускник получит возможность:</i> моделировать машины и механизмы;	П. 4.3- 4.4	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
12	Роботизация современного производства.	1	<i>Выпускник научится:</i> различать автоматизированные и роботизированные устройства; <i>Выпускник получит возможность:</i> выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора.	П. 4.5	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 6 часов</b>					
13	<i>Контрольная работа за 1-е полугодие</i> Технологии термической обработки материалов.	1	<i>Выпускник научится:</i> Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. <i>Выпускник получит возможность:</i> Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	П. 5.1	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
14	Технологии термической обработки материалов.	1	<i>Выпускник научится:</i> Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. <i>Выпускник получит возможность:</i> Выполнять практические работы по	П. 5.2- 5.3	Образовательный набор по механике, мехатрон

			изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.		ике и робототехнике
15	Технологии термической обработки материалов.	1	<i>Выпускник научится:</i> Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. <i>Выпускник получит возможность:</i> Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	П. 5.4- 5.5	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
16	Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать представление о технологиях ультразвуковой обработки материалов, лучевого метода обработки материалов. <i>Выпускник получит возможность:</i> собирать дополнительную информацию об областях получения и применения ультразвуковой и лучевой обработки материалов, анализировать полученные сведения.	П. 5.6- 5.8	Робот – манипулятор учебный
17	Технологии обработки жидкостей и газов.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать представление об особенностях технологий обработки жидкостей и газов; <i>Выпускник получит возможность:</i> собирать дополнительную информацию об областях получения и применения технологий обработки газов и жидкостей, анализировать полученные сведения.	П. 5.9	Робот – манипулятор учебный
18	Технологии обработки жидкостей и газов.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать представление об особенностях технологий обработки жидкостей и газов; <i>Выпускник получит возможность:</i> собирать дополнительную информацию об областях получения и применения технологий обработки газов и жидкостей, анализировать полученные сведения.	П. 5.9	Робот – манипулятор учебный
<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» - 3 часа</b>					
19	Мясо птиц и животных.	1	<i>Выпускник научится:</i> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; <i>Выпускник получит возможность:</i> анализировать опыт лабораторного исследования продуктов питания;	П. 6.1	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
20	Мясо птиц и животных	1	<i>Выпускник научится:</i> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; соблюдать санитарно механическую и тепловую обработку гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; пользоваться различными видами оборудования кухни;	П. 6.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототех

			<i>Выпускник получит возможность:</i> разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;		нике
21	Мясо птиц и животных	1	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития; <i>Выпускник получит возможность:</i> сервировать стол, эстетически оформлять блюда;	П. 6.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 3 часа</b>					
22	Технологии получения и использования химической энергии.	1	<i>Выпускник научится:</i> ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; знакомиться с новым понятием: химическая энергия. <i>Выпускник получит возможность:</i> собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения.	П. 7.1	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
23	Технологии получения и использования химической энергии.	1	<i>Выпускник научится:</i> осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; <i>Выпускник получит возможность:</i> получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.	П. 7.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
24	Технологии получения и использования химической энергии.	1	<i>Выпускник научится:</i> давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; <i>Выпускник получит возможность:</i> подготовить реферат.	П. 7.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» - 3 часа</b>					
25	Методы и средства записи информации.	2	<i>Выпускник научится:</i> характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей; <i>Выпускник получит возможность:</i> пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;	П. 8.1	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
26	Методы и средства		<i>Выпускник научится:</i> анализировать представление о компьютере как средстве	П.	Образова

	записи информации.		получения, обработки и записи информации. <i>Выпускник получит возможность:</i> применять технологии запоминания информации;	8.2	тельный набор по механике, мехатронике и робототехнике
27	Современные технологии записи и хранения информации.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку; <i>Выпускник получит возможность:</i> применять технологии запоминания информации;	П. 8.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Социальные технологии» - 3 часа</b>					
28	Рынок и маркетинг. Исследование рынка.	1	<i>Выпускник научится:</i> осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент» ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; <i>Выпускник получит возможность:</i> готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;	П. 11.1 - 11.3	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
29	Особенности предпринимательской деятельности.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать представление о качестве и характеристиках рекламы. <i>Выпускник получит возможность:</i> подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта.	П. 11.4	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
30	Особенности предпринимательской деятельности.	1	<i>Выпускник научится:</i> получать представление о контракте как средстве регулирования трудовых отношений; <i>Выпускник получит возможность:</i> принять участие в деловой игре «Приём на работу».	П. 11.5	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии животноводства» - 2 часа</b>					
31	Разведение животных.	1	<i>Выпускник научится:</i> анализировать технологии, связанные с использованием животных; <i>Выпускник получит возможность:</i> описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);	П. 10.2	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике

32	Получение продукции животноводства.	1	<i>Выпускник научится:</i> выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; <i>Выпускник получит возможность:</i> оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;	П. 10.1	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Раздел «Технологии растениеводства» - 2 часа</b>					
33	<i>Защита творческих проектов</i> Микроорганизмы в биотехнологиях.	1	<i>Выпускник научится:</i> определять микроорганизмы по внешнему виду; <i>Выпускник получит возможность:</i> представлений о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия.	П. 9.1- 9.4	Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
34	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	<i>Выпускник научится:</i> создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; <i>Выпускник получит возможность:</i> собирать дополнительную информацию на темы биотехнологии, клеточная инженерия.		Образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике
<b>Итого:</b>		<b>34</b>			

## ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### Критерии оценки качества знаний обучающихся по технологии.

#### При устной проверке.

##### *Оценка «5» ставится, если обучающийся:*

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

##### *Оценка «4» ставится, если обучающийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

##### *Оценка «3» ставится, если обучающийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

##### *Оценка «2» ставится, если обучающийся:*

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

##### *Оценка «1» ставится, если обучающийся:*

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ и лабораторно-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.

**Нормы оценки творческих и проектных работ**

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические

	положения конкретными примерами.	положения конкретными примерами	положение конкретными примерами.	положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта.</p> <p>Грамотное, полное изложение всех разделов.</p> <p>Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p> <p>Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Соответствие требованиям выполнения проекта.</p> <p>Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.</p> <p>Качественное, неполное количество наглядных материалов.</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов.</p> <p>Некачественные наглядные материалы.</p> <p>Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант.</p> <p>Не соответствие требованиям выполнения проекта.</p> <p>Неграмотное изложение всех разделов.</p> <p>Отсутствие наглядных материалов.</p> <p>Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией.</p> <p>Правильность подбора технологических операций при проектировании</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется</p>

<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
------------------------------------	--	--	---	---

### Бланк протокола анализа творческих проектов экспертами (родители, одноклассники, Я)

#### Защита проекта

Эксперт: \_\_\_\_\_  
(ФИ)

№	ФИ автора проекта	Критерии (5баллов)								Среднеарифметический балл
		Соответствие цели проблемной ситуации	Краткость, четкость, ясность формулировок	Глубина знаний по теме	Культура речи, поведения	Практическая значимость объекта (услуги)	Творческий подход, оригинальность	Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность	Качество изложения	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Дата: \_\_\_\_\_ Руководитель: \_\_\_\_\_ / Бойко О.П./

#### Нормы оценки тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если обучающийся: выполнил 90 - 100 % работы  
 Оценка «4» ставится, если обучающийся: выполнил 75 - 89 % работы  
 Оценка «3» ставится, если обучающийся: выполнил 50 - 74 % работы  
 Оценка «2» ставится, если обучающийся: выполнил до 49 % работы

#### Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	УМК: <ul style="list-style-type: none"> <li>Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учеб. Пособие для общеобразовательных организаций / под ред.</li> </ul>

В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96с.

- Технология 5класс: учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 176 с.;
- Технология бкласс: учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.;
- Технология 7класс: учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 192 с.;
- Технология 8-9класс: учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.;

Дополнительный материал:

- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Технология: программа: 5-8кл /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М. :Вентана-Граф, 2012. – 144с.;
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома», учебники для обучающихся 5, 6, 7, классов, М.: «Вентана-Граф», 2014год;
- Тищенко Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Индустриальные технологии», учебники для обучающихся 5, 6, 7, классов, М.: «Вентана-Граф», 2014год;
- Симоненко В. Д., Электров А. А., Гончаров Б. А. «Технология», учебники для обучающихся 8, 10-11 классов, М.: «Вентана-Граф», 2016год, 2018г.;
- Рабочие тетради к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для обучающихся 5, 6, 7 классов общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год;
- Технология. Технологии ведения дома, Индустриальные технологии: 5, 6, 7 кл. Методические пособия/ Н.В.Сеница. – М.: Ветана-Граф, 2015г.
- Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников./ Под.ред. Павлова М. Б., Дж. Питт, Гуревич М. И., Сасова И. А.- М.: Вента-Граф, 2003.
- Технология. Проектная деятельность учащихся. /Морозова Л.Н., Кравченко Н.Г., Павлова О.В., Волгоград «Учитель», 2007г.
- Учебники «Технология» (5 -11 класс) под ред. В.Д. Симоненко, 2008 год;
- Технология. 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие прокты, рабочая тетрадь для учащихся / авт.-сост. Н.А. Пономарёва, Волгоград: «Учитель», 2010. – 107с.
- Леонтьев А. В. Технология предпринимательства. Учебник для общеобразовательных учебных заведений. – М.: Дрофа, 2002.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Леонтьев А. В. Технология предпринимательства. 9 класс поурочное планирование.- М.: дрофа, 2002.</li> <li>• Моделирование и художественное оформление одежды. Учебное пособие для сред.проф. Образования. Допущено Министерством образования. Ермилов В.В.,М:»Академия», 2004г.</li> <li>• Учебник «Основы кулинарии» 8-11кл. В.И. Ермакова, М: «Просвещение», 2000г.</li> <li>• История костюма. Стили и направления, под ред. Э.Б. Плаксиной. Допущено Министерством образования,М: «Академия», 2004г.</li> <li>• Советы новосёлам. Н.В.Рудаков, М: «Росагропромиздат», 1989г.</li> <li>• Материаловедение швейного производства (для студентов). Н.А.Савостицкий, Э.К.Амиров, М: «Академия», 2004г.</li> <li>• Путеводитель школьника «Профессии 21 века». А.А.Ремизов, А.Б.Таранин, М: «Октобус», 2009г.</li> <li>• Энциклопедия рукоделий. Л.Гандертон, М: «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2006г.</li> <li>• Декоративное оформление пришкольного участка 5-9кл. Н.В.Сорокина, В: «Учитель», 2007г.</li> <li>• Технология 5-9кл. Уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия». Л.В. Боброва, В: «Учитель», 2009г.</li> <li>• Технология 5-11кл. Проектная деятельность на уроках. Н.А.Пономарёва, В: «Учитель»,2010г.</li> <li>• Этот чудесный батик. Конспекты занятий по разделу «Художественная роспись по ткани». А.А.Ярыгина, В: «Учитель», 2006г.</li> <li>• Технология 5-9кл. Дополнительные занимательные материалы. О.П.Власенко, В: «Учитель», 2009г.</li> <li>• Мастер-класс учителя технологии 5-11кл (+диски). Э.Ю.Глушкова, М: «Планета», 2013г.</li> <li>• Неделя технологии в школе начальной и средней. О.В.Павлова, В: «Учитель», 2007г.</li> <li>• Элективный курс 9кл. Традиции русской народной культуры. Е.А.Гурбина, М.В.Лёвина, В: «Учитель», 2007г.</li> </ul>
2	Печатные пособия	<p><b>Стенды и плакаты, таблицы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила по технике безопасности при работе на кухне</li> <li>– Пищевые вещества</li> <li>– Классификация блюд</li> <li>– Санитарно-гигиенические правила</li> <li>– Приемы работы ножом и приспособлениями</li> <li>– Сервировка стола</li> <li>– Правила пользования столовыми приборами</li> <li>– Первичная обработка овощей</li> <li>– Приготовление бутербродов</li> <li>– Приготовление блюд из яиц</li> <li>– Машинная игла и моталка</li> <li>– Техника безопасности при работе ручными инструментами</li> <li>– Швейная машина типа ПМЗ</li> <li>– Раскрой швейных изделий (раскладка)</li> <li>– Машинные швы</li> <li>– Обработка фартука</li> <li>– Приводные устройства</li> <li>– Ручные стежки и строчки</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Заправка ниток в швейную машину</li> <li>- Кинематическая схема швейной машины</li> <li>- Механизмы передачи вращательного движения</li> <li>- Конструктивная схема машины 2-М класса ПМЗ;</li> <li>- Механизмы рабочих органов машины;</li> <li>- Детали и механизмы швейных машин;</li> <li>- Машина, игла и моталка;</li> <li>- Приспособления к швейным машинам;</li> <li>- Регуляторы натяжения;</li> <li>- Схема образования челночного стежка;</li> <li>- Механизмы преобразования движения.</li> <li>- Альбом плакатов «Конструирование и моделирование женской одежды 5, 6, 7, 8, 9кл. В.А.Соколова, М: «Дрофа», 2007г.</li> <li>- Альбом плакатов по кулинарии 10-11кл., В.И.Ермилова, М: «Просвещение», 2002г.</li> </ul> <p><b>Карточки контроля знаний по разделам</b></p> <p>-</p> <p><b>Инструкционные (технологические) карты и папки с образцами</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологические карты пооперационного изготовления.</li> <li>- Карточки: Злаковые культуры и виды круп, Оформление салатов, Цветовой круг и сочетание цветов, Последовательность заправки верхней нитки, Устройство швейной машины и ручной привод, Классификация профессий, История костюма, Растения в интерьере и др.</li> </ul>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p><b>Компьютерные слайдовые презентации:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бутерброды;</li> <li>• К бутербродам;</li> <li>• Овощи;</li> <li>• Овощи и блюда из них;</li> <li>• Сервировка стола к завтраку;</li> <li>• Физиология питания;</li> <li>• Бытовые приборы на кухне;</li> <li>• Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.</li> <li>• Классификация волокон;</li> <li>• Хлопок;</li> <li>• Лён;</li> <li>• Шёлк;</li> <li>• Шерсть;</li> <li>• Химические волокна;</li> <li>• Стиль в интерьере;</li> <li>• Мясные блюда;</li> <li>• Первые блюда;</li> <li>• Стежки;</li> <li>• Машиноведение;</li> <li>• История создания швейной машины;</li> <li>• Лоскутное шитье;</li> <li>• Возможности пэчворка;</li> <li>• Полноценный завтрак;</li> </ul>

- Построение узоров в лоскутной пластике;
- Виды машинных швов;
- Костюм в веках;
- Вязание;
- Вышивка и её виды и др.

**Диски:**

- *Мастер-класс учителя технологии 5-11кл, №1 Вышивка, творчество, стилизованные костюмы.*
- *Мастер-класс учителя технологии 5-11кл, №2 Русский народный костюм.*

**Интернет-ресурсы:**

1. <https://media.prosv.ru/content/item/8081/> учебники в электронном виде.
1. <https://resh.edu.ru/>
2. <https://uchebnik.mos.ru/catalogue>
3. <https://worldskills.ru/>
4. <https://education.yandex.ru/home/>
5. <http://center.fio.ru/som>
6. <http://www.eor-np>
7. <http://www.eor.it.ru>
8. <http://www.openclass.ru/user>
9. <http://www/it-n.ru>
10. <http://eidos.ru>
11. <http://www.botic.ru>
12. <http://www.cnso.ru/tehn>
13. <http://files.school-collection.edu.ru>
14. <http://trud.rkc-74.ru>
15. <http://tehnologia.59442>
16. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
17. <http://tehnologiya.narod.ru>
18. <http://new.teacher.fio.ru>
19. <http://luboznaiki.ru/opredelenie/analiz.html>
20. <http://www.sovslov.ru/tolk/yekspertiza.html>
21. <http://www.metodkabi.net.ru> «Методический кабинет профориентации» психолога профконсультанта Галины Резапкиной посвящен проблемам профессионального и личностного самоопределения и адресован подросткам, стоящим перед выбором профессии, их родителям, педагогам и психологам;
22. <http://www.job.ru> «Все о работе. Вакансии и резюме, аналитика, кадровые агентства»;
23. <http://www.proforientator.ru> «Профориентация: Кем стать?»;
24. <http://www.pkariera.my1.ru> Центра профориентации и самоопределения учащихся «Карьера»;
25. <http://profguide.ru> «ПрофГид» - проект издательства «Пчела», созданного в помощь взрослым и детям, выбирающим профессию;
26. <http://www.proftime.edu.ru> «Время выбрать профессию» Московского психолого-социального института адресован молодым людям, которые хотят правильно выбрать

		<p>профессию, и взрослым - родителям, педагогам, психологам, работодателям - которые стараются им в этом помочь;</p> <p>27. <a href="http://www.profvibor.ru">http://www.profvibor.ru</a> «Электронный музей профессий»</p> <p>28. <a href="http://www.unc.ac.ru/abiturient/index.html">http://www.unc.ac.ru/abiturient/index.html</a> Общероссийская информационно-справочная система «Абитуриент» предназначена для поступающих в вузы и школы России;</p> <p>29. <a href="http://www.start4you.ru">www.start4you.ru</a> – «Образование и карьера информационно-справочный ресурс, предназначенный для школьников выпускных классов и студентов. На сайте размещены актуальные вакансии и рекомендации по выбору профессии и образовательного учреждения, поиску работы.</p>
4	Натуральные объекты	<p>Коллекции текстильных волокон</p> <p>Коллекции текстильных материалов</p> <p>Коллекции образцов поузловой обработки (папки №1-30)</p> <p>Аптечка первой мед. помощи</p> <p><b>Макеты, шаблоны:</b></p> <p>Шаблоны посуды для сервировки стола</p> <p>Рамка для ткачества</p> <p>Шаблоны для изготовления лоскутных изделий</p> <p>Шаблоны чертежей для моделирования</p> <p>Шаблоны для изготовления игрушек</p> <p><b>Творческие проекты</b> учащихся, участвовавшие в областных и муниципальных олимпиадах: «Витраж в пэчворке», «Бюстье или игра в лоскутки», «Аксессуары для выхода в свет», «Очумелые ручки» и другие внутри школьного уровня.</p>
5	Оборудование кабинета (мастерской)	<p>Парты ученические</p> <p>Стулья ученические</p> <p>Стол учительский</p> <p>Стол демонстрационный</p> <p>Машины швейные</p> <p>Гладильный стол</p> <p>Утюги</p> <p>Манекен учебный</p> <p>Набор столовой и кухонной посуды</p> <p>Электроплиты</p> <p>Оверлок</p> <p>Стенды с выставкой ученических работ</p> <p>Секционные шкафы.</p>

Программа реализована в предметной линии рекомендованных Министерством просвещения РФ учебников «Технология», подготовленных авторским коллективом под ред. В.М. Казакевича издательством М.: «Просвещение».

### **Входная контрольная работа для обучающихся 5 класса по технологии**

**Базовый уровень.** За каждый правильный ответ – 2 балла.

1. Какое утверждение верно?

а) Инструменты – это линейка, клей, треугольник.

б) Инструменты – это игла, ножницы, треугольник.

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

Этот инструмент нельзя оставлять на столе, втыкать в одежду, во время работы с ним нельзя

отвлекаться, хранить его нужно вместе с нитью. Назовите этот инструмент:

3. Оригами – это

- а) блюдо японской кухни.
- б) техника складывания фигур из бумаги.
- в) японская национальная кухня.

4. Пластилин – это

- а) сорт глины.
- б) материал созданный человеком.
- в) природный материал
- г) строительный материал

5. Выбери и подчеркни основные требования дизайнера к изделиям:

выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

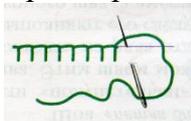
### Повышенный уровень.



За каждый правильный ответ – 2 балла

Даше нужно сшить игольницу в форме сердечка размером 10х10 см. из флиса.

Края обработать петельным швом.



Какого размера должен быть лоскут (кусоч) флиса, чтобы сшить игольницу заданного параметра?

- А. 10 х 10 см.      Б. 10 х 15 см      В. 15х15 см      Г. 20 см 20 см

Как можно украсить игольницу? Выбери правильный ответ.

- а) вышивкой, б) пайетками, в) аппликацией из бумаги, г) термоаппликацией, д) кружевами.

### Высокий уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Маше дали задание: выполнить новогоднюю игрушку (сувенир) из листа фетра 20х30см.

Помоги Маше. Какие игрушки можно выполнить? Предложи не менее 4-5 вариантов:

- |    |    |
|----|----|
| 1. | 2. |
| 3. | 4. |
| 5. | 6. |

Дай 2-3 совета по пошиву изделия:

- 1.
- 2.
- 3.

2. Технология – это

- а) наука о технике, б) изготовление игрушки, в) сложная работа,
- г) способы и приёмы выполнения работы.

3. В каких житейских ситуациях можно применить знания по технологии? Например, порвались джинсы. Можно пришить аппликацию.

Приведи не менее двух примеров.

- 1.
- 2.
- 3.

## Промежуточная аттестация по технологии 1 полугодие 5 класс

1. Техносфера – это:

- А) часть производства для создания того, что нужно
- Б) это объекты неживой природы
- В) часть природной среды, преобразованная, приспособленная людьми

2. Какие объекты относятся к техносфере (выберите):

- А) помидор обыкновенный

- Б) стены Соловецкого кремля
- В) камни
- Г) лиса
- Д) овца
- Е) арбуз
- Ж) паровоз

**3. Обоснуйте ответ: случайно выросшая яблоня в лесу – это объект природы или техносферы** Обоснуйте свой вывод: \_\_\_\_\_

**4. Что такое потребительские блага (выберете):**

- А) товары и услуги, приобретаемые человеком для своих потребностей
- Б) товары и услуги, приобретаемые с целью накопительства
- В) товары и услуги, производящие для вас

**5. Распределите:**

Сок, жаркое, картофель жареный, музыка, стрижка, картина, обувь, дом, продажа, консультация, ковер, кровать, знания, сотовый телефон, укладка, маникюр, телевизор.

<i>Материальные блага</i>	<i>Нематериальные блага</i>

**6. Что такое производство**

Производство - это \_\_\_\_\_

**7. Приведите примеры промышленного производства**

**8. Приведите примеры сельскохозяйственного производства**

**9. Выбери правильный ответ. 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

**10. Для чего мне нужны уроки технологии**

**11. Сколько уровней творчества вы знаете:**

- А) 7
- Б) 6
- В) 8

**12. Что такое творчество-это:**

- А) деятельность, направленная на создание новых материальных ценностей
- Б) часть труда для создания того, что нужно
- В) деятельность, направленная на вытачивание изделий для машин

**13. Создайте рекламу для какого-либо товара**

**14. От каких 2-х слов греческих слов происходит слово «Технология»**

---

## 15. Приведите последовательность получения продукта

---

16. Выбери правильный ответ. **Что такое техника?**

- А) машины
- Б) общее название механизмов, приспособлений и машин, не существующих в природе и созданных человеком
- В) приборы

17. Выбери правильный ответ.

**Что не относится к техническим системам?**

- А) здание
- Б) компьютер
- В) мебель

18. Выбери правильный ответ.

**Что относится к инструментам?**

- А) дрель
- Б) ноутбук
- В) принтер

19. Выбери правильный ответ.

**Что относится к приборам?**

- А) лупа
- Б) очки
- В) микроскоп

**Промежуточная аттестация  
по технологии 2 полугодие  
5 класс**

1. Выбери правильный ответ.

**Какое дерево не относится к лиственным породам?**

- А) береза
- Б) дуб
- В) лиственница

2. Выбери правильный ответ.

**Кольца на поперечном срезе дерева называются:**

- А) годичные
- Б) сердцевинные
- В) лубковые

3. Выбери правильный ответ.

**Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?**

- А) столяр
- Б) кузнец
- В) токарь

4. Выбери правильный ответ.

**На какие породы делится древесина?**

- А) твердые и хвойные
- Б) лиственные и хвойные
- В) хвойные и рыхлые

5. Выбери правильный ответ. **Правка – это:**

- А) слесарная операция по сгибанию заготовок
- Б) слесарная операция по выравниванию заготовок
- В) слесарная операция по паянию заготовок

6. Выбери правильный ответ.

**У льна волокна находятся:**

- А) в стебле
- Б) в листьях
- В) в корнях

7. Выбери правильный ответ.

**Какой овощ не входит в группу корнеплодов?**

- А) капуста
- Б) свекла
- В) морковь

8. Выбери правильный ответ.

**Какой овощ входит в группу луковичных?**

- А) чеснок
- Б) редька
- В) репа

9. Выбери правильный ответ.

**Варка овощей – это:**

- А) нагревание продукта в воде
- Б) нагревание продукта в масле
- В) нагревание продукта в жире

10. Выбери правильный ответ.

**К горячим напиткам не относятся:**

- А) сок
- Б) кофе
- В) чай

11. Выбери правильный ответ.

**Какой способ варки яиц не существует?**

- А) всмятку
- Б) в «мешочек»
- В) в «кулечек»

12. Выбери правильный ответ.

**Сервировка стола – это:**

- А) протирание стола влажной тканью
- Б) подготовка и оформление стола для приема пищи
- В) украшение стола цветами

13. Выбери правильный ответ.

**При приготовлении салатов нельзя:**

- А) смешивать теплые и холодные продукты
- Б) мелко резать овощи
- В) добавлять соль

14. Выбери правильный ответ.

**Какой вид энергии не существует?**

- А) механическая энергия
- Б) ядерная энергия
- В) автомобильная энергия

15. Выбери правильный ответ.

**Механическая энергия - это сумма:**

- А) кинетической и потенциальной энергии
- Б) кинетической и ядерной энергии
- В) потенциальной и ядерной энергии

16. Выбери правильный ответ.

**Кинетическая энергия – это:**

- А) энергия взаимодействующих тел
- Б) энергия тела в покое
- В) вид ядерной энергии

17. Выбери правильный ответ.

**Что такое информация?**

- А) новости по телевизору
- Б) новости в печатных изданиях
- В) сведения независимо от формы их представления

18. Выбери правильный ответ.

**Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:**

- А) объективной
- Б) актуальной
- В) достоверной

19. Выбери правильный ответ.

**Известно, что наибольший объём информации физически здоровый человек получает при помощи:**

- А) органов зрения
- Б) органов осязания
- В) органов обоняния

20. Выбери правильный ответ.

**По способу восприятия человеком различают следующие виды информации:**

- А) текстовую, числовую, графическую, табличную и пр.
- Б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр.
- В) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую

21. Выбери правильный ответ.

**Чем занимается растениеводство?**

- А) выращиванием морских животных
- Б) выращиванием культурных растений
- В) посадкой лесных массивов

22. Выбери правильный ответ.

**Частью какой отрасли экономики является растениеводство?**

- А) здравоохранение
- Б) пищевая промышленность
- В) сельское хозяйство

23. Выбери правильный ответ.

**Что не изучает растениеводство как наука?**

- А) способы эффективного выращивания культурных растений
- Б) меры по охране лесных насаждений
- В) особенности роста и развития культурных растений

24. Выбери правильный ответ.

**Какое дикорастущее растение является съедобным?**

- А) крапива
- Б) ромашка
- В) череда

25. Выбери правильный ответ.

**Частью, какой отрасли экономики является животноводство?**

- А) химическая промышленность
- Б) пищевая промышленность
- В) сельское хозяйство

26. Выбери правильный ответ.

**Какой отрасли животноводства не существует?**

- А) птицеводство
- Б) свиноводство
- В) зайцеводство

27. Выбери правильный ответ.

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

- А) социальные нормы
- Б) социальные принципы
- В) социальные законы

28. Выбери правильный ответ.

**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

29. Выбери правильный ответ

**Каких потребностей нет среди научных теорий**

- А) биологические
- Б) духовные
- В) коллективные

**по технологии 1 полугодие  
6 класс**

**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...**

**Выберите один правильный ответ**

- 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.

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

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

Ответ: А- \_\_\_\_\_, Б- \_\_\_\_\_, В- \_\_\_\_\_.

**4. 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.

**5. Проектированием 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.

**6. Какие основные элементы являются частями производства?**

**Выберите несколько правильных ответов**

- А) Предмет труда
- Б) Информационная услуга
- В) Средства труда
- Г) Труд

**7. Что НЕ является природными ресурсами Земли?**

**Выберите один правильный ответ**

- А) Плодородная почва
- Б) Полезные ископаемые
- В) Растения
- Г) Домашние животные

**8. Назовите предметы труда, производство которых не требует дальнейшей переработки?**

**Выберите несколько правильных ответов**

- А) Морская капуста
- Б) Нефть
- В) Каменная поваренная соль
- Г) Орехи

**9. Установите соответствие между видами сырья и областью их использования.**

А	Топливо-энергетическое сырьё	1	цемент, керамика
Б	Металлургическое сырьё	2	нефть, природный газ, уголь
В	Сырьё для производства	3	руды металлов (черных, цветных, строительных материалов 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) Целлюлоза
- Б) Лен
- В) Стальные трубы
- Г) Макароны изделия
- Д) Сосиски

**12. Назовите виды энергии, которые 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) Боронование.
- 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) здравоохранение.
- Б) Педагогика
- В) Образование
- Г) Торговля

**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.)

**Промежуточная аттестация  
по технологии 2 полугодие  
6 класс**

**1. Назовите виды технической документации?**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) конструкторская документация
- Б) технологическая документация
- В) алгоритм изготовления продукции
- Г) вид чертежа с графическими обозначениями

**2. Установите соответствие между видами технологической и конструкторской документации.**

А	конструкторская документация	1	технические рисунки, эскизы, чертежи и схемы, которые могут сопровождаться текстовыми пояснениями
Б	технологическая документация	2	маршрутные карты, операционные карты, технологические инструкции

**3. Технологическая карта – определяет .....**

- А) весь технологический процесс и межцеховые переходы изготовления деталей по всем операциям в технологической последовательности;
- Б) последовательность выполнения отдельных видов работ
- В) графическую иллюстрацию к маршрутным и операционным картам технологического процесса

**4. Маршрутная карта – определяет .....**

- А) весь технологический процесс и межцеховые переходы изготовления деталей по всем операциям в технологической последовательности;
- Б) последовательность выполнения отдельных видов работ
- В) графическую иллюстрацию к маршрутным и операционным картам технологического процесса

**5. Назовите самые распространенные технологические системы:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) материальный объект искусственного происхождения, состоящий из взаимосвязанных частей (элементов), которые выполняют определенные функции
- Б) рабочий орган, который непосредственно воздействует на предмет труда, обеспечивает достижение поставленной технологической цели.
- В) технологические машины (станки, установки, агрегаты), с помощью которых осуществляется обработка предмета труда и получение конечного продукта.

**6. Назовите рабочие органы сельскохозяйственных машин:**

- А) шпиндель, в котором установлен патрон для закрепления обрабатываемой детали, и суппорт перемещающий резцы во время работы
- Б) заостренные лемеха плуга или тонкие диски лушильника
- В) мощная струя воды
- Г) сопло двигателя
- Д) вращающийся нож

**7. Для чего предназначена трансмиссия в технических системах?**

- А) для преобразования какого-либо вида энергии (электрической, гидравлической, химической) в механическую энергию
- Б) для непосредственного воздействия на предмет труда
- В) для выполнения полезной для человека работы
- Г) для передачи механической энергии от двигателя к рабочему органу

**8. Какое условие необходимо для использования технологии пластического формования древесины:**

- А) нагревание
- Б) намокание
- В) способность образовывать мягкие округлые складки

**9. Назовите виды ручного резания древесины:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) раскалывание
- Б) пиление
- В) отрезание ножницами
- Г) долбление долотом
- Д) циклевание
- Е) опилование напильником

**10. Назовите инструмент, необходимый для осуществления рубки металла:**

- А) ножовка
- Б) ножницы
- В) зубило
- Г) дрель
- Д) шлифовальная машина

**11. Какие материалы соединяют заклепками:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) деревянные
- Б) металлические
- В) пластмассовые

**12. Укажите последовательность клеевого соединения древесины:**

- А) сжимают проклеенные детали с помощью струбцин
- Б) после сжатия склеиваемые детали вновь выдерживают в покое несколько часов
- В) дают клею подсохнуть 3-5 минут на воздухе
- Г) на соединяемые поверхности наносят тонкий слой клей

**13. Выберите правильный ответ. Какие правила безопасности необходимо выполнять при выполнении склеивания материалов?**

- А) не работать эпоксидным клеем и клеем БФ вблизи раскаленных предметов (электрического паяльника, электроплитки и др.)
- Б) После окончания работы вымыть руки с мылом, проветрить помещение мастерской
- В) Избегать попадания клея на кожу
- Г) Проводить склеивание деталей в хорошо проветриваемом помещении
- Д) Все перечисленное

**14. Выберите правильный ответ. Какой раствор используют для кладки печей и каминов?**

- А) цементный раствор

- Б) смесь глины с песком
- В) цементно-песчаная смесь с клеем
- Г) цементно-известковый раствор

**15. Какая из операций НЕ является правилом безопасности при осуществлении влажно-тепловой обработки материалов?**

- А) Проверьте исправность розетки, утюга, провода электропитания
- Б) При включении и выключении утюга руки должны быть сухими
- В) Перед началом влажной тепловой обработки проверяют действие утюга на лоскуте ткани
- Г) Не оставлять включенный утюг без присмотра
- Д) При включении и выключении утюга братья только за вилку

**16. Продолжите фразу «Основа технологии производства кисломолочных продуктов – это»?**

- А) Сбраживание молока или сливок с помощью молочнокислых бактерий
- Б) отстаивание молочных продуктов в холодном месте
- В) кратковременное нагревание молока до температуры 85 градусов
- Г) нагревание молока под давлением выше 100 градусов

**17. Укажите последовательность получения круп с помощью механической обработки:**

- А) шелушение зерна
- Б) расплющивание, дробление, шлифование зерна
- В) выращивание зерновых растений
- Г) обмолачивание (отделение зерна от колоса или стручка)

**18. Назовите источники тепловой энергии:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) электрическая дуга
- Б) торф, древесина
- В) ядерная энергия
- Г) горючие газы, нефть
- Д) вращение турбины

**19. Назовите сигналы кодирования информации при передаче сведений:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) запахи
- Б) дорожные знаки
- В) ноты
- Г) звуки
- Д) цифры и числа

**20. Какая из операций НЕ является способом переработки сырья дикорастущих растений?**

- А) сушка
- Б) варка
- В) сбор дикорастущих растений
- Г) маринование
- Д) соление

**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 работы

**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) Рыбовод

**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 1) производственной культуры культуры производства зависит качество
- Б) Гораздо меньшую точность обработки 2) механических инструментов можно получить при использовании
- В) Технологическая культура является 3) выпускаемой продукции основой

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

- А) не влияет
- Б) повышает
- В) понижает

**Промежуточная аттестация  
по технологии 2 полугодие  
7 класс**

**1. Какие из перечисленных двигателей современной конструкции являются самыми мощными?**

- А) Паровая турбина
- Б) Пневматический двигатель
- В) Паровая машина
- Г) Гидравлический двигатель

**2. Выберите двигатели, обеспечение работы которых может загрязнять атмосферу (укажите все возможные варианты).**

- А) Парус
- Б) Ветряное колесо
- В) Водяное колесо (гидротурбина)
- Г) Паровая турбина

- Д) Пневматический двигатель
- Е) Двигатель внутреннего сгорания
- Ж) Гидравлический двигатель

**3. В паровой турбине нагревателем является:**

- А) горячий водяной пар
- Б) сгорающее топливо
- В) электрический нагреватель

**4. Какие из названных двигателей не являются двигателями внутреннего сгорания? (укажите все возможные варианты).**

- А) ракетный
- Б) паровая турбина
- В) бензиновый двигатель
- Г) паровая машина
- Д) газовая турбина
- Е) пневматический двигатель

**5. Какой из двигателей внутреннего сгорания обладает наибольшим коэффициентом полезного действия?**

- А) Бензиновый двигатель
- Б) Дизельный двигатель
- В) Газовая турбина

**6. Какой двигатель является самым распространённым на автомобильном транспорте?**

- А) реактивный
- Б) дизельный
- В) бензиновый
- Г) газовая турбина
- Д) ракетный

**7. Чугун выплавляется из:**

- А) ферритов
- Б) железной руды
- В) бокситов

**8. Какие из перечисленных объектов являются видами пиломатериалов? (укажите все возможные варианты).**

- А) обрезная доска
- Б) оргалит
- В) горбыль
- Г) брус
- Д) необрезная доска
- Е) фанера
- Ж) бруски

**9. С какой целью в пластмассу добавляют наполнитель?**

- А) чтобы экономить дорогие искусственные или синтетические материалы
- Б) чтобы придать будущему изделию нужный цвет
- В) чтобы сделать будущее изделие более прочным

**10. Какие технологии не применяются при ручной обработке материалов?**

- А) Разрезание
- Б) Пиление
- В) Сверление
- Г) Строгание
- Д) Долбление
- Е) Точение
- Ж) Фрезерование
- З) Шлифование
- И) Полирование
- К) Резание водяной струёй

**11. На каких станках в производстве сверлят круглые отверстия?**

- А) Строгальный станок
- Б) Сверлильный станок

- В) Фрезерный станок
- Г) Долбежный станок
- Д) Токарный станок
- Е) Шлифовальный станок

**12. Выберите основной инструмент, используемый в процессековки металла.**

- А) стамеска
- Б) перфоратор
- В) молот
- Г) гаечный ключ

**13. Выберите примеры изделий, которые получают методом прокатки (укажите все возможные варианты):**

- А) трубы
- Б) рельсы
- В) листовой металл
- Г) медали

**14. Установите соответствие между названием процесса и результатом (соедините на листке стрелками).**

- А) рафинирование меди 1) никелированная посуда
- Б) гальваностегия 2) чистая медь

**15. Какой процесс лежит в основе рафинирования меди и гальваностегии?**

- А) электрохимический процесс
- Б) физический процесс
- В) термический процесс

**Промежуточная аттестация  
по технологии 1 полугодие  
8 класс**

**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.

**11. Определите расход и стоимость электроэнергии, если показания счётчика в предыдущем месяце – 105кВтч. Тарифный план составляет 2,56 руб.**



**Промежуточная аттестация  
по технологии 2 полугодие  
8 класс**

**1. Что не является предметами одноразового пользования?**

- А) Компьютер
- Б) Средство для мытья посуды
- В) Стиральный порошок
- Г) Макароны
- Д) Норковая шуба
- Е) Зубная щётка

**2. Для чего используют элеваторы?**

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

**3. 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

**4. 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.

**5. Для чего применяют дистилляцию?**

- А) Для очистки газов и жидкостей от механических примесей
- Б) Для получения смеси жидкостей и твёрдых нерастворимых веществ
- В) Для разделения жидкости на компоненты

**6. Мясные полуфабрикаты - это .....**

- А) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- Б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- В) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- Г) процесс обработки продуктов

**7. Температура охлажденного мяса составляет ...**

- А) -6 градусов;
- Б) 0...+4 градуса;
- В) остывшее в течение 6 часов мясо;

**8. Компьютер может хранить в своей памяти следующие виды информации:**

- А) видеоинформация
- Б) звуковая информация
- В) текстовая информация
- Г) графическая информация
- Д) все ответы верны

**10. Биотехнология – технологическое направление с использованием**

- А) микроорганизмов

- Б) организмов животного происхождения
- В) организмов растительного происхождения

ЛИСТ КОРРЕКТИРОВКИ  
«РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

