

Краснодарский край Темрюкский район п. Волна
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 32
муниципального образования Темрюкский район

УТВЕРЖДЕНО

решение педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Председатель педсовета

_____ (Т.В.Кривенко)

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень образования (класс) основное общее образование 5-8 классы

Количество часов: 238

Учитель: Галатова Валентина Антоновна

Программа разработана на основе примерной рабочей программы основного общего образования «Технология», предметной линии учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования авторским коллективом в составе В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Просвещение 2020.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общая характеристика обучающихся ОВЗ.

Испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. В разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы. От практически нормально развивающихся, испытывающих временные и относительно легко устранимые трудности, до обучающихся с выраженными и сложными по структуре нарушениями когнитивной и аффективно-поведенческой сфер личности. Трудности произвольной саморегуляции, проявляются в условиях деятельности и организованного поведения, и признаки общей социально-эмоциональной незрелости. Повышенная психическая истощаемость с сопутствующим снижением умственной работоспособности и устойчивости к интеллектуальным и эмоциональным нагрузкам. Дисфункции в сферах пространственных представлений, зрительно-моторной координации, фонетико-фонематического развития, нейродинамики.

Диапазон выраженности нарушений — от состояний, приближающихся к уровню возрастной нормы, до состояний, требующих отграничения от умственной отсталости. Недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы. Отмечаются нарушения внимания, памяти, восприятия и др. познавательных процессов, умственной работоспособности и целенаправленности деятельности, в той или иной степени затрудняющие усвоение школьных норм и школьную адаптацию в целом. Произвольность, самоконтроль, саморегуляция в поведении и деятельности, как правило, сформированы недостаточно. Обучаемость удовлетворительная, но часто избирательная и неустойчивая, зависящая от уровня сложности и субъективной привлекательности вида

деятельности, а также от актуального эмоционального состояния. Возможна неадаптивность поведения, связанная как с недостаточным пониманием социальных норм, так и с нарушением эмоциональной регуляции, гиперактивностью.

Ресурсы реализации образовательной деятельности.

При специальной поддержке на равных могут обучаться совместно со здоровыми сверстниками. Устойчивость форм адаптивного поведения. Получение специальной помощи средствами образования сразу же после выявления первичного нарушения развития. Обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание предметных областей, так и в процессе индивидуальной работы. Психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие ребенка с педагогами и соучениками. Обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы (ЦНС) и нейродинамики психических процессов обучающихся с ЗПР (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.). «Пошаговое» предъявление материала, дозированная помощь взрослого, использование специальных методов, приемов и средств. Обеспечение индивидуального темпа обучения и продвижения в образовательном пространстве. Постоянное стимулирование познавательной активности, побуждение интереса к себе, окружающему предметному и социальному миру. Использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения. Получение специальной помощи средствами образования сразу же после выявления первичного нарушения развития. Обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы (ЦНС) и нейродинамики психических процессов обучающихся с ЗПР (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.). Увеличение сроков освоения АООП НОО до 5 лет. Гибкое варьирование организации процесса обучения путем расширения/сокращения содержания отдельных предметных областей, изменения количества учебных часов и использования соответствующих методик и технологий. Упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования. Постоянная помощь в осмыслении и расширении контекста усваиваемых знаний, в закреплении и совершенствовании освоенных умений. Специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование способности к

самостоятельной организации собственной деятельности и осознанию возникающих трудностей, формирование умения запрашивать и использовать помощь взрослого. Развитие и отработка средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), формирование навыков социально одобряемого поведения, максимальное расширение социальных контактов.

Данная адаптированная рабочая программа по технологии составлена на основе:

1. Примерная основная общеобразовательная программа основного общего образования (протокол УМО от 8 апреля 2015 года № 1/5, в редакции протокола УМО №1/20 от 4 февраля 2020 года в части предметной области «Технология» .

2. Закон Российской Федерации «Об образовании» (статья 7).

3. Письмо МОиН КК от 16.03.2015 № 47-3353/15-14 « О структуре основных образовательных программ общеобразовательных организаций»

4. Письмо МОН и МП КК от 07.07.2016 № 47-11727/16-11 « О рекомендациях по составлению рабочих программ учебных предметов, курсов и календарно - тематического планирования»

5. Примерной программы основного общего образования по технологии

6. Программа «Технология» для учащихся 5-9 классов. Авторы В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, предметная линия учебников В.М. Казакевича и др., 5-9 классы, М.: Просвещение, 2020 г

Рабочая программа обеспечена соответствующим программно учебно-методическим комплектом:

1. «Технология». 5 - 9 класс. (ФГОС) - учебники по программе В.М. Казакевич, и др.; под ред. В.М. Казакевича.- 2-ое изд.- М.: Просвещение ,2020 г

2. «Технология». Методическое пособие. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций/ [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М. : Просвещение, 2020

3. «Технология». Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др.. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций/В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. М.: Просвещение ,2020

4. «Кейсы и проекты» 5-7 классы

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- 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.

Все обучающиеся с ЗПР испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ЗПР являются в разной степени выраженные

недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

У обучающихся с ЗПР выявлен сниженный уровень психического тонуса (активности) и работоспособности, замедленный темп деятельности при выполнении заданий, быстрое пресыщение деятельностью, неустойчивость внимания и резервных возможностей. Отмечаются нарушения внимания, памяти, восприятия и др. познавательных процессов, умственной работоспособности и целенаправленности деятельности, в той или иной степени затрудняющие усвоение школьных норм и школьную адаптацию в целом. Произвольность, самоконтроль, саморегуляция в поведении и деятельности, сформированы недостаточно. Обучаемость избирательная и неустойчивая, зависящая от уровня сложности и субъективной привлекательности вида деятельности, а также от актуального эмоционального состояния.

Для создания ситуации успеха для обучающихся с ОВЗ данной категории необходимы активность вербального контакта, преобладание зрительного запоминания, положительный эмоциональный фон при индивидуальной работе, наводящая, организующая и обучающая помощь.

К общим потребностям обучающихся с ОВЗ (ЗПР) относятся

- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие ребенка с педагогами и соучениками;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и образовательной организации;
- постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации.

Для обучающихся с ОВЗ (ЗПР), характерны следующие специфические образовательные потребности:

- с переходом от учебных действий, характерных для начальной школы и осуществляемых только совместно с классом и под руководством учителя, к овладению этой учебной деятельностью на уровне основного общего образования, становление которой осуществляется в форме учебного исследования, к новой внутренней позиции обучающегося, направленной на

самостоятельный познавательный поиск, постановку учебных целей, освоение и самостоятельное осуществление контрольных и оценочных действий;

- упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с задержкой психического развития;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
- стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и во взаимодействии с ним;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование произвольной саморегуляции в условиях познавательной деятельности и поведения;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на развитие разных форм коммуникации;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование навыков социально одобряемого поведения в условиях максимально расширенных социальных контактов.

Построение образовательного процесса и выбор условий и методик обучения осуществляется с учётом особенностей подросткового возраста и этапов подросткового развития (11—13 лет, 5—7 классы; 14—15 лет, 8—9 классы).

Данная программа реализуется с учетом индивидуальных особенностей учащихся с ОВЗ (ЗПР) и индивидуальных образовательных потребностей.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение по технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по

следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- 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;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности.

Раздел 2. Основы производства.

Раздел 3. Современные и перспективные технологии.

Раздел 4. Элементы техники и машин.

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

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 9. Технологии растениеводства.

Раздел 10. Технологии животноводства.

Раздел 11. Социальные технологии.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *математикой* 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.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план МБОУ ООШ № 32 для 5-7 классов на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»:

класс	5	6	7	8	всего
количество часов в неделю	2	2	2	1	9

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования 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 минимально достаточным для курса объёмом средств и форм 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, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей

собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

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

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

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

Содержание учебного предмета

5 класс 68ч. (1-й год обучения)

Теоретические сведения.

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Последовательность изготовления деталей из древесины. Разметка древесины. Выпиливание лобзиком. Пиление древесины. Строгание древесины. Сверление отверстий в древесине. Соединение деталей на гвоздях. Соединение деталей шурупами и саморезами. Соединение деталей клеем. Зачистка поверхностей деталей. Отделка изделий из древесины. Выжигание. Понятие о механизме и машине. Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. Рабочее место для ручной обработки металлов. Получение отверстий в заготовках. Устройство настольного сверлильного станка. Технология изготовления изделий. Правка заготовок. Разметка заготовок. Резание заготовок. Зачистка заготовок. Гибка заготовок. Сборка изделий. Отделка изделий. Окончательный контроль изделия. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные - помощники человека. Животные на службе безопасности жизни

человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Практические работы.

Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление фоторамки и подставки для ручек.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов (мебельные угольники). Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

6 класс 68 ч. (2-й год обучения)

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. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Заготовка древесины. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Свойства древесины. Чертежи деталей из древесины. Технологическая карта. Технология соединения брусков. Технология изготовления цилиндра и конуса ручным инструментом. Устройство токарного станка по обработке древесины. Технология окрашивания изделий из древесины. Резьба по дереву. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Элементы машиноведения. Свойства металлов и искусственных материалов. Сортовой прокат. Чертежи деталей из сортового проката. Измерение размеров штангенциркулем. Технология изготовления изделий. Резание металл и пластмасс. Рубка металла. Опиливание заготовок. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.

Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Отделка изделий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. 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.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Взаимодействие со службами ЖКХ.

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

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

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

Практические работы.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Подготовка рефератов. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов токарного станка по обработке древесины. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.

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. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов.

Классификация дикорастущих растений по группам. Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных с использованием своего опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации из Интернета.

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из тонколистового металла. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий

7 класс 68 ч. (3-й год обучения)

Теоретические сведения.

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Конструкторская документация.

Производство древесных материалов. Технологическая документация. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Отклонения и допуски на размеры детали. Столярные шиповые соединения. Технология шипового

соединения. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Технология обработки наружных фасонных поверхностей. Технология точения декоративных изделий. Производство металлов. Классификация сталей. Современные материалы. Производство синтетических материалов и пластмасс. Термическая обработка сталей. Чертежи деталей, изготовленных на станках. Назначение и устройство станка ТВ-6. Виды и назначение токарных резцов. Управление токарно-винторезным станком. Приемы работы на ТВС. Технологическая документация для изготовления изделий на станках. Устройство НГФ станка. Нарезание резьбы. Технология изготовления мозаичных наборов в РБ. Мозаика с металлическим контуром. Декоративные изделия из проволоки в РБ. Просечный металл в РБ. Чеканка. Чеканка в РБ.

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

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. 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 вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

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: Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда.

Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Определение культивируемых грибов по внешнему виду.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

8 класс 34 ч. (4-й год обучения)

Теоретические сведения.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Транспорт. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Робототехника. 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. Выделение энергии при химических реакциях. Термоядерная энергия. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения

информации. Коммуникации. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Применение в кулинарии мяса птицы и мяса животных.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Транспорт.

Практические работы.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе по характеристикам выбранных продуктов труда. Ознакомление с электроизмерительными приборами. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Сборка конструктора по робототехнике. 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. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

5 класс		
Раздел (ч.)	Кол-во часов в разделе	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
2. Основы производства	4	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых для современного человека потребительских благ. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.
3. Современные и перспективные технологии	6	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений
4. Элементы техники и машин	4	Понимать роль техники. Знакомиться с классификацией техники. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства

<p>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	<p>16</p>	<p>Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладеть средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проектные изделия из текстильных материалов. Изготовить фоторамку и подставку для карандашей и ручек.</p>
<p>6. Технологии обработки пищевых продуктов</p>	<p>8</p>	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).</p>
<p>7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	<p>3</p>	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.</p>
<p>8. Технологии</p>	<p>6</p>	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия</p>

получения, обработки и использования информации		объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения
9. Технологии растениеводства	5	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Делать описания основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования с культурными растениями. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке
10. Технологии животноводства	4	Получать представление о животных организмах как об объектах технологий, о классификации животных организмов. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных для обеспечения безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.
11. Социальные технологии	6	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Характеризовать влияние свойств личности на поступки человека.
6 класс		
1. Методы и средства творческой и проектной	4	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда

деятельности		
2. Основы производства	4	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Сбирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты
3. Современные и перспективные технологии	10	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Сбирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт
4. Элементы техники и машин	6	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять 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
6. Технологии обработки пищевых продуктов	8	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс - методом химического анализа.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
9. Технологии растениеводства	6	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
10. Технологии животноводства	3	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка
11. Социальные технологии	2	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения
7 класс		
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов
2. Основы	4	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных

производства		линиях. Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда.
3. Современные и перспективные технологии	10	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
4. Элементы техники и машин	6	Получать представление о двигателях и их видах. Знакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять задания по работе на станках.
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	12	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
6. Технологии обработки пищевых продуктов	8	Получать представление и осваивать технологии приготовления мучных кондитерских изделий. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление об изготовлении рыбных консервов и пресервов, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях технологических процессов их изготовления. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнять опыты
8. Технологии получения, обработки и	6	Анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования и формировать представления о методах и

использования информации		средствах наблюдений за реальными процессами
9. Технологии растениеводства	5	Знакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов
10. Технологии животноводства	4	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
11. Социальные технологии	6	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов
8 класс		
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа
2. Основы производства	4	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Получать представление о влиянии проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств. Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов.
3. Современные и	3	Получать более полное представление о различных видах технологий разных

перспективные технологии		производств. Собрать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий
4. Элементы техники и машин	3	Получать представление об органах управления техникой, системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора. Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собрать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	6	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавлении материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	Знакомиться с видами птиц и животных, чьё мясо используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический метод и экспресс-метод химического анализа для оценки качества мяса птиц и животных
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собрать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Получать представление о новых понятиях: ядерная и термоядерная энергия.
8. Технологии получения, обработки и использования	3	Знакомиться с формами хранения информации раньше и теперь. Получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств записи и хранения информации. Анализировать представление о компьютере как средстве

информации		получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе (его истории и сегодняшнем дне) с применением различных технологий записи и хранения информации. Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принимать участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»
9. Технологии растениеводства	2	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях. Знакомиться с технологиями искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)
10. Технологии животноводства	2	Получать представление о продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве. Знакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усваивать основные качества сельскохозяйственных животных: порода, продуктивность, хозяйственно полезные признаки, экстерьер. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера
11. Социальные технологии	3	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Знакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать качества и характеристики рекламы. Подготовить рекламу для своего творческого проекта – изделия или услуги

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
---------------------------	--

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой проектной деятельности

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

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

МОДУЛЬ 2. Основы производства

- Соотносить изучаемый объект или явление с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
 - устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
 - ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
 - Сравнивать и характеризовать различные транспортные

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

<p>средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать уровень совершенства местного производства 	
<p>МОДУЛЬ 3. Современные и перспективные технологии</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда 	<ul style="list-style-type: none"> Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в бытовой деятельности своей семьи
<p>МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Понимать, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; изучать конструкцию и принципы работы современной техники; оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; 	<ul style="list-style-type: none"> Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; моделировать простейшие механизмы и машины; разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или конкретному заданию

<ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; • различать автоматизированные и роботизированные устройства; • собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); • управлять моделями роботизированных устройств 	
МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	
<p>Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты. Анализировать возможные технологические решения определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; • 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 	<p>Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> • находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; • проектировать весь процесс получения материального продукта; • разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; • совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации
МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать сущность работы и энергии; • разбираться в видах энергии, используемых людьми; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии; 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; • разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных

<ul style="list-style-type: none"> • сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; • ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; • использовать химическую энергию при обработке материалов и получении новых веществ; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии 	<p>условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; • давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; • оценивать экологичность производств, использующих химическую энергию; <p style="padding-left: 40px;">выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики</p>
<p>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; • осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; • применять технологии записи различных видов информации; • разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность; • владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; • пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; • характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей; • ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; <p style="padding-left: 40px;">представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; • осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; • применять технологии запоминания информации; • изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; • владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; • управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях

МОДУЛЬ 8. Социальные технологии

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
 - создавать средства получения информации для социальных технологий;
 - ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
 - осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»;

- Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов

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

<p>и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания 	
<p>МОДУЛЬ 10. Технологии растениеводства</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения; • проводить заготовку сырья дикорастущих растений; • выполнять подготовку и закладку сырья дикорастущих растений на хранение разными способами; • владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; • определять микроорганизмы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; • владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания 	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • определять виды удобрений и способы их применения; • приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); • создавать условия для клонального микроразмножения растений; • давать аргументированные оценки и составлять прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений
<p>МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; • анализировать технологии, связанные с использованием животных выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; • собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; • оценивать условия содержания животных в квартире, школьном 	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства;

зооуголке, личном подсобном хозяйстве и соответствие этих условий требованиям;

- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городской школе) в клубах собаководов;
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда представителей основных профессий, связанных с технологиями использования животных

- 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

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Разделы и темы программы	Количество учебных часов по классам			
	5	6	7	8
РАЗДЕЛ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	2
1. Творчество и проектная деятельность	4			
2. Этапы проектной деятельности		4		
3. Метод фокальных объектов			1	
4. Проектная документация			3	
5. Дизайн при проектировании				1
6. Методы творческой и проектной деятельности (мозговой штурм)				1
7. Экономическая оценка проекта. Реклама проекта				2
8. Разработка бизнес-плана				4
РАЗДЕЛ 2. Основы производства	4	4	4	4
1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4			
2. Производство и труд как его основа.		2		
3. Предметы труда		2		
4. Современные средства труда			2	
5. Средства труда современного производства			2	
6. Продукт труда. Стандарты производства				2
7. Современные методы и средства контроля качества продукта труда				2
8. Транспорт на производстве				4
9. Транспортировка жидкостей и газов				2
РАЗДЕЛ 3. Современные и перспективные технологии	6	10	10	3
1. Сущность технологии в производстве.	2			
2. Характеристика технологии разных производств	4			
3. Признаки технологии		2		
4. Технологическая документация		8		
5. Культура производства			2	
6. Технологическая культура			4	
7. Культура труда			4	
8. Общая классификация технологий				1
9. Технологии современного производства				1
10. Перспективные технологии XXI века				1
РАЗДЕЛ 4. Элементы техники и машин	6	6	6	3
1. Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж	2			

2. Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные	4			
3. Технические системы и их рабочие органы		2		
4. Конструкционные составляющие технических систем		4		
5. Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели			2	
6. Тепловые двигатели: паровые, двигатели внутреннего сгорания, реактивные двигатели			3	
7. Электрические двигатели			1	
8. Органы управления и системы управления техникой				1
9. Механизация и автоматизация современного производства				1
10. Автоматы, роботы и робототехника				
11. Роботизация современного производства				1
12. Направления современных разработок в области робототехники				
РАЗДЕЛ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	12	12	6
1. Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы	8			
2. Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон	6			
3. Графическая документация	2			
4. Технология ручной механической обработки конструкционных материалов.		6		
5. Технологии ручной обработки материалов		6		
6. Производство материалов (древесные материалы, металлы искусственные материалы)			4	
7. Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов			6	
8. Физико-химические и термические технологии обработки материалов			2	
9. Технологии термической обработки материалов			3	
10. Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов Лучевые методы обработки материалов				1
11. Технологии обработки жидкостей и газов				2
12. Технологии производства синтетических искусственных материалов				
13. Наукоёмкие технологии и перспективные технологии XXI века				
РАЗДЕЛ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	8	8	8	4
1. Рациональное питание	2			
2. Технологии обработки овощей	6			

3. Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов		4		
4. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий		4		
5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий			5	
6. Технологии обработки рыбы и морепродуктов			3	
7. Мясо птиц и животных				4
8. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов				
9. Рациональное питание современного человека				
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	3	3	3
1. Работа и энергия. Виды энергии	1			
2. Механическая энергия. Энергия волн	2			
3. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии		2		
4. Передача и аккумулирование тепловой энергии		1		
5. Технологии получения, применения энергии магнитного поля			1	
6. Технологии получения, применения электрической энергии			2	
7. Технологии получения и использования химической энергии				3
8. Ядерная и термоядерная энергия				
РАЗДЕЛ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6	6	3
1. Информация и её виды	2			
2. Каналы восприятия информации человеком	4			
3. Способы и средства отображения информации		6		
4. Источники и каналы получения информации			2	
5. Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты)			4	
6. Методы и средства записи информации				2
7. Современные технологии записи и хранения информации				1
8. Коммуникационные технологии				
РАЗДЕЛ 9. Технологии растениеводства	5	6	5	2
1. Культурные растения и их классификация	2			
2. Агротехнологии	3			
3. Дикорастущие растения, используемые человеком		2		
4. Технологии использования дикорастущих растений		4		
5. Технологии разведения и использования грибов			3	
6. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов			2	
7. Микроорганизмы в биотехнологиях				1
8. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях				1
9. Технологии клеточной и генной инженерии				
10. Технология клонального микроразмножения растений				

РАЗДЕЛ 10. Технологии животноводства	4	3	4	2
1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2			
2. Животные на службе человека	2			
3. Основные технологии животноводства		1		
4. Содержание животных		2		
5. Технологии кормления различных видов животных			4	
6. Разведение животных				1
7. Получение продукции животноводства				1
8. Заболевания животных и их предупреждение				
РАЗДЕЛ 11. Социально-экономические технологии	6	6	6	3
1. Сущность и особенности социальных технологий. Характеристика личности человека	4			
2. Содержание социальных технологий	2			
3. Виды социальных технологий		2		
4. Технологии коммуникации		4		
5. Методы сбора информации в социальных технологиях			2	
6. Технологии проведения социологического опроса			4	
7. Рынок и маркетинг. Исследование рынка				1
8. Особенности предпринимательской деятельности				2
9. Технологии менеджмента				
10. Трудовой договор				
ИТОГО	68	68	68	34

Протокол заседания М.О. учителей естественно- математического цикла и технологии № 1 от « <u>27</u> » августа 2021 г. _____ / В.А.Галатова	Заместитель директора по УВР _____ / _____ от <u>27.08.2021</u> г
---	---

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5 класс

Контрольная работа

1. Закончите фразу: инструменты - это... (Подчеркни правильный ответ сплошной линией.) а) те предметы, вещества, идущие на изготовление чего-либо.
б) орудия для производства каких-нибудь работ.

2. Выберите и подчеркните из предложенного списка инструменты.
Канцелярский нож, клей, ножницы, игла, ткань, нитки, линейка, бумага.

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

Назови и запиши этот материал _____

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

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

Запиши название инструмента _____

5. Вы хотите сделать сувенир маме, какой лучше материал выбрать: пластилин или соленое тесто, чтобы он дольше служил. Ответ подчеркни сплошной линией.

6. Выберите и подчеркните основные требования дизайнера к изделиям:
Выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

Ответы: 1 - а; 2 - канцелярский нож; 3 - ножницы ;4 - игла; 5 - линейка; 6 - удобство, польза, красота.

Контрольная работа

Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Материалы которые добываются людьми в природе называются:

А. искусственными; Б. натуральными; В. синтетическими.

2. Конструкционные материалы бывают:

А. натуральными; Б. металлическими; В. искусственными.

А. К натуральным тканям относятся: А.. лен; Б. капрон; вискоза. В.

3. Важнейшими свойствами конструкционных материалов являются:

А. прочность, плотность, ломкость; Б. прочность, твердость, упругость;
В. упругость, ломкость, хрупкость.

4. Драпируемость ткани- это: А. способность противостоять разрыву; Б. способность ткани удерживать пыль; В. способность ткани образовывать округлые складки.

5. Обработка материала без удаления части материала называется: А. разрезание; Б. шлифование; В. штамповка.

6. Чертеж - это: А. рисунок; Б. графическое изображение; В. эскиз.

7. Кулинария - это: А. искусство приготовления пищи; Б. различные рецепты приготовления

блюдо; В. пирамида питания.

Задание 2 . Вставьте пропущенное слово.

3. Материалы могут быть _____ , жидкими и газообразными.
4. Льняное волокно получают из _____ .

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

Задание 2. 1. Твердыми, 2. Стебля.

Контрольная работа

Задание 1. Выберите один правильный ответ. Чем занимается животноводство?

А. выращиванием животных Б) выращиванием культурных растений В. посадкой лесных массивов

Задание 2. Частью какой отрасли экономики является животноводство?

А) химическая промышленность

Б) _____ пищевая _____

промышленность

В) сельское хозяйство

1. Какой отрасли животноводства не существует?

А) птицеводство

Б) свиноводство

В) зайцеводство

2. В основе каждого проекта лежит:

А) желание получить оценку

Б) значимая для участников проблема

В) хорошее настроение участника

3. _____ Правила, регулирующие поведение людей, деятельность организаций в их взаимоотношениях, призванные обеспечить общественный порядок - это:

А) социальные нормы

Б) социальные принципы

В) социальные законы

4. _____ 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

5. Каких потребностей нет среди научных теорий:

А) биологически

е Б) духовные

В) коллективные

6. Проект - это:

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

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

созданного

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

Задание 2 . Вставьте пропущенное слово.

1. _____ специалист по собаководству или дрессировки служебных собак.

2. _____ -это врожденное качества человека.

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

задание 2. 1. Кинолог, 2 Характер

5

класс

Контрольная работа

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

А) Прогул

Б) Умышленная порча оборудования

В) Выполнение своих обязанностей не в полном объеме

Г) Регулярные опоздания к началу рабочего дня и после обеденного перерыва Д)

Все перечисленное

2. Проект - это.

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:

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;

	Этап		Деятельность
А	Поисковый	1	<ul style="list-style-type: none">• Разработка конструкции• Подбор материалов и инструментов• Организация рабочего места• Изготовление изделия• Подсчёт затрат на изготовление изделия
Б	Технологический	2	<ul style="list-style-type: none">• Контроль качества изделия• Испытания изделия• Анализ изделия• Защита проекта
В	Заключительный	3	<ul style="list-style-type: none">• Выбор темы• Обоснование потребности• Формулировка требований• Разработка вариантов изделия• Выбор лучшего варианта изделия

Ответ: А- _____, Б- _____, В-

Г) деятельность по обустройству кухни.

5. Проектирование называется.

Выберите один правильный ответ

- А) процесс определения архитектуры, компонентов, интерфейсов и других характеристик системы или её части;
- Б) деятельность по созданию материального образа разрабатываемого объекта;
- В) подготовка комплекта проектной документации, а так же сам процесс создания проекта.
- Г) процесс составления описания.

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 (соедините на листке стрелками).

- | | |
|---|--|
| А) Топливо-энергетическое | 1) цемент, керамика |
| Б) Металлургическое | 2) Нефть, природный газ, уголь |
| В) сырье для производства строительных материалов | 3) руды металлов (черных, цветных и пр.) |

10. Назовите виды растительного сырья?

Выберите несколько правильных ответов

- А) древесина
- Б) Лекарственные растения
- В) Кожа
- Г) Орехи

11. Назовите примеры полуфабрикатов?

Выберите несколько правильных ответов

- А) Целлюлоза
- Б) Лен
- В) Стальные трубы
- Г) Макароны
- Д) Сосиски

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

несколько правильных ответов

- А) тепловая Б)
Ядерная
- В) Механическая Г)
Солнечная
- Д) Электрическая

13. Информация в техническом понимании это -.....

Выберите один правильный ответ

- А) любые сведения, данные, знания, которые кого-либо интересуют;
- Б) цепочка знаков, символов, образов;
- В) схемы, графики, чертежи, программы;

14. Какого вида обработки почвы не существуют ?

- А) Вспашка.
- Б) Плугование.
- В) 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.)

Ответы:

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

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

Контрольная работа

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 (соедините на листке стрелками).

А) конструкторская документация

1) технические рисунки, эскизы, чертежи и схемы, которые могут сопровождаться текстовыми пояснениями

Б) технологическая документация

2) маршрутные карты, технологические карты, эскизные 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 луцильника

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) опиливание 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

Ответы:

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

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

6

класс Контрольная

работа

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

. (соедините на листке стрелками).

14. Найдите продолжения предложений..
- А) От уровня технологической культуры производства зависит качество
 - Б) Гораздо меньшую точность обработки получить при использовании
 - В) Технологическая культура является
- 1) производственной культуры
 - 2) механических инструментов
 - 3) выпускаемой продукции
- можно
основой

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

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

Ответы:

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

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

Контрольная работа

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) Стругание
- Д) Долбление Е) Точение
- Ж) Фрезерование З) Шлифование
- И) Полирование К) Резание водяной струёй

11. На каких станках в производстве сверлят круглые отверстия?

- А) Стругальный 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

Ответы:

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

11	12	13	14	15
Б,Д	В	А,Б,В	А-2 Б-1	А

8 класс Контрольная работа

1. Какая характеристика не относится к стандарту?

- А) Образец, эталон, модель
- Б) Не является шаблоном, содержит оригинальные положения
- В) Устанавливает комплекс норм, правил
- Г) Может быть разработан не только на материальные предметы

2. Какие отрасли входят в сельскохозяйственное производство?

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

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

- А) Технологии добычи сырья и получения материалов для производства Б) Технологии обработки материалов
- В) Технологии сборки Г) Технологии отделки Д) Технологии упаковки

4. Для чего используют элеваторы?

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

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

- А) двигатель Б) корпус
- В) передаточный механизм Г) рабочий орган

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

- А) кнопочный Б) рычажный
- В) джойстиком Г) рулевой

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

- А) литьё в изложницу Б) литьё в кокиль
- В) литьё по выплавляемым моделям Г) литьё в разовые формы
- Д) лазерное литьё Е) горячее литьё

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

- А) для очищения соединяемых поверхностей от окислов Б) для прочности пайки
- В) для повышения вязкости раствора
- Г) для удаления механических примесей

9. Расставьте этапы выполнения пайки в правильном порядке.

- А) нанести флюс
- Б) удалить остатки флюса

- В) нагреть место соединения Г)
- зачистить места соединения Д)
- добавить припой

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

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

Ответы:

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

Контрольная работа

1. Что не является предметами одноразового пользования?

- А) Компьютер
- Б) Средство для мытья посуды
- В) Стиральный порошок Г)
- Макаронны
- 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

Ответы:

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

9 класс

Контрольная работа

1. Рациональное питание означает:

а) разнообразие;

б) умеренность;

в) разумность;

г) употребление только деликатесных продуктов.

2. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх;

б) слева от тарелки зубцами вниз;

в) справа от тарелки зубцами вниз;

г) слева от тарелки зубцами вверх;

3. Энергетическая ценность продукта измеряется:

а) граммами;

б) миллиграммами;

в) калориями;

г) процентами.

Вставьте пропущенные слова

4. Витамин _____ необходим для нормального развития костей. При его недостатке кости теряют прочность и искривляются, снижается тонус мышц, организм становится менее устойчивым к инфекционным заболеваниям.

5. Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей: мышечной,

6. Установите соответствие между видами мяса и их отличительными особенностями.

Вид мяса	Отличительные особенности
1. Говядина	А) Цвет от светло - до темно- красного, менее плотная консистенция, отличается специфическим запахом, не обладает мраморностью
2. Баранина	Б) Цвет бледно-розовый различных оттенков, нежная мягкая консистенция, на разрезе видна прослойка жира
3. Свинина	В) Цвет красный различных оттенков, плотная консистенция, приятный запах, ярко выраженная мраморность

7. Как отличается мясо по термическому состоянию? _____

8. Укажите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция;
- б) запах свежего мяса;
- в) при надавливании образуется ямка, которая быстро выравняется
- г) липкая скользкая поверхность
- д) сухая поверхность
- е) влажная поверхность
- ж) цвет от темно-красного до коричневого
- з) цвет от светло-розового до темно-красного
- и) дряблая консистенция

9. Из данного перечня выберите субпродукты:

- а) лангет;
- б) почки;
- в) азу;
- г) печень;
- д) курник;
- е) филе;
- ж) бифштекс;
- з) сердце;
- и) студень

10. Перечислите виды тепловой обработки мяса _____

11. Дайте определение

В переводе с латинского - сохранение. Это тепловая обработка продуктов, при высокой температуре, большой концентрации сахара, соли и уксуса. Погибают микроорганизмы, которые вызывают порчу продуктов, сохраняя при этом вкусовые качества.

12. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике:

- а) 6 часов;
- б) 12 часов;
- в) 18 часов;
- г) 24 часа

13. Дайте определение

_____ -- это слово французского происхождения.

В широком смысле - совокупность правил, касающихся внешнего проявления отношения к окружающим людям, нормы поведения в общественных местах, манеры, одежда. В более узком смысле - это норма поведения, принятая в конкретном обществе.

14. Зачем на праздничный стол иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона:

- а) чтобы разбавлять напитки;
- б) чтобы ополоснуть жирные пальцы;
- в) для украшения стола;
- г) чтобы складывать мусор

ОТВЕТЫ:

1- а

2- г

3- в

4- Д

5- соединительной, жировой, костной

6- 1-В, 2-А, 3-Б

7 охлажденное, мороженное, парное, остывшее, переохлажденное, размороженное, оттаявшее

8 а,б,в, д,з

9. - б, г,з

10. варка, жарение, припускание, тушение, запекание

11. *Консервирование*

12. б

13. Этикет

14. б

Примерный тематический перечень проектных работ

8 класс

№ п/п	Тема творческих проектов
1	Методы дизайнерской деятельности.
2	Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.
3	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.
4	Автоматическое управление устройствами и машинами. Виды
5	Технологии обработки пищевых продуктов
6	Современные технологии записи и хранения информации.
7	Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.
8	Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.
9	Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.
10	Выявление потребностей людей в качествах конкретного товара (составление вопросников)

9 класс

№ п/п	Тема творческих проектов
1	Разработка бизнесплана.
2	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21 - го века.
3	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.
4	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды
5	Рациональное питание современного человека.
6	Технологии генной инженерии.
7	Заболевания животных и их предупреждение
8	Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте.
9	Мыловарение.
10	Ядерная и термоядерная энергетика (с разработкой радиометра и дозиметра).

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- 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 учащийся:

- 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 учащийся:

- 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 учащийся:

- 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 учащийся:

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

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- 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 учащийся:

- 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 учащийся:

- 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 учащийся:*

- 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 учащийся:

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

3. При выполнении проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	Эстетичность выполнения.			
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренном у при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может «пользоваться по назначению и допущенные отклонения i проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотрено в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии применялись не предусмотрена операция изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными 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 удовлетворительное, но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями и от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия