

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Нижне-Койская основная общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета школы
протокол от «31» августа 2022 г.
№ 105

УТВЕРЖДЕНО

Директор
_____ С.В. Арзамасов
приказ от «01» сентября 2022 г.
№ 262

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 6-8 классов

(основное общее образование)

Срок реализации: 2022-2023 учебный год

Составители программы:
Арзамасов С.В.
Пооль Н.В.

д. Нижняя Коя

2022 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии разработана с учетом рабочей программы по технологии для 5-9 классов общеобразовательной школы (авторы: В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. — М. : Просвещение, 2020.

В соответствии с учебным планом МБОУ «Нижне-Койская ООШ» на изучение технологии отводится: в 6 классе – 68 учебных часов (2 часа в неделю, 34 учебные недели), в 7 классе - 68 учебных часов (2 часа в неделю, 34 учебные недели), в 8 классе – 34 учебных часа (1 час в неделю, 34 учебные недели).

Реализация рабочей программы ориентирована на использование следующих учебников:

- Технология. 6 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2019.
- Технология. 7 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2019.
- Технология. 8-9 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2019.

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

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- обеспечение понимания обучающимися 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;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- 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 информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, 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.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования решаются следующие **задачи**:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа курса предполагает достижение выпускниками 8 класса следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и

гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

— умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания в 6 классе:

МОДУЛЬ 1 Методы и средства творческой и проектной деятельности
Выпускник научится:

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
 - обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
 - чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
 - разрабатывать программу выполнения проекта;
 - составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
 - выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
 - осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
 - подбирать оборудование и материалы;
 - организовывать рабочее место;
 - осуществлять технологический процесс;
 - контролировать ход и результаты работы;
 - оформлять проектные материалы;
 - осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера
- Выпускник получит возможность научиться:
- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
 - корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
 - применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
 - овладеть элементами предпринимательской деятельности.

МОДУЛЬ 2 Производство

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 3 Технология

Выпускник научится:

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать 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 применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
 - прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.
- Выпускник получит возможность научиться:
- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
 - оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи

МОДУЛЬ 4 Техника

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 5 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделие 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- находить варианты изготовления и испытания изделий с учетом 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 обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 праздничных блюд.

МОДУЛЬ 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;

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

МОДУЛЬ 8 Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия 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 формы связи информационных систем и людей;
 - ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
 - представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 9 Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;

- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать 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 прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

МОДУЛЬ 10 Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- 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 городских школах, 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 основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Выпускник получит возможность научиться:

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

- оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.

МОДУЛЬ 11 Социальные технологии

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- обосновывать личные потребности и выявлять среди них приоритетные;
- 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.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания в 7 классе:

МОДУЛЬ 1 Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

МОДУЛЬ 2 Производство

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 3 Технология

Выпускник научится:

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать 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 применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи

МОДУЛЬ 4 Техника

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
 - классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
 - изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
 - оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
 - разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
 - ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
 - различать автоматизированные и роботизированные устройства;
 - собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
 - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
 - управлять моделями роботизированных устройств
- Выпускник получит возможность научиться:
- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
 - моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

МОДУЛЬ 5 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделие 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- находить варианты изготовления и испытания изделий с учетом 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 обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
 - пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
 - понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
 - определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
 - соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
 - разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их
- Выпускник получит возможность научиться:
- 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 праздничных блюд.

МОДУЛЬ 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 8 Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия 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 формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.

Выпускник получит возможность научиться:

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных 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 9 Технологии растениеводства

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать 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 прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

МОДУЛЬ 10 Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- 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 городских школах, 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 основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 11 Социальные технологии

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- обосновывать личные потребности и выявлять среди них приоритетные;
- 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.

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология»
по разделам содержания в 8 классе:**

МОДУЛЬ 1 Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 2 Производство

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;

— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3 Технология

Выпускник научится:

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать 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 применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи

МОДУЛЬ 4 Техника

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 5 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделие 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- находить варианты изготовления и испытания изделий с учетом 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 обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- 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 праздничных блюд.

МОДУЛЬ 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;

— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;

— осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;

— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии

Выпускник получит возможность научиться:

— Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;

— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;

— проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;

— давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;

— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;

— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

МОДУЛЬ 8 Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;

— применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;

— применять технологии записи различных видов информации;

— разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия 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 формы связи информационных систем и людей;

- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;

- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.

Выпускник получит возможность научиться:

— 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 9 Технологии растениеводства

Выпускник научится:

— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

— определять полезные свойства культурных растений;

— классифицировать культурные растения по группам;

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать 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 прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

МОДУЛЬ 10 Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- 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 городских школах, 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 основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 11 Социальные технологии

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- обосновывать личные потребности и выявлять среди них приоритетные;
- 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.

Формирование ИКТ-компетенций

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве Интернета;
- элементарным практическим умениям и навыкам в различных видах деятельности (чертиже, рисунке, кулинарии, конструировании и др.), а также в специфических формах деятельности, базирующихся на ИКТ (презентации, видеозапись, моделирование и др.)

Подходы к оценке достижения результатов

Примеры контрольно-оценочных мероприятий:

Формы контроля:

- индивидуальный и фронтальный опрос
- работа в паре, в группе
- проектная деятельность
- презентация своей работы
- отчетные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ

Критерии оценки устных индивидуальных и фронтальных ответов:

- активность участия

- умение собеседника прочувствовать суть вопроса
- развернутость ответов, образность, аргументированность
- самостоятельность
- оригинальность суждений.

Критерии и система оценки творческой работы

- аккуратность и мастерство выполненного изделия
- аккуратность выполнения теоретической части, соответствие требованиям, последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т. д.)

- оформление технологической карты проекта (рисунки, чертежи, схемы для изготовления проекта)

- правильные и четкие ответы на все дополнительные вопросы по теме проекта

Текущий контроль:

Оценка качества работы на уроке проводится по следующим параметрам (условная балльная система):

Адекватность действий:

5 – выполняет задания, в парной и групповой работе целенаправлен, решает поставленные задачи адекватным способом;

4 – выполняет задания, в парной и групповой работе может уходить от задания, решать поставленную задачу недостаточно адекватными способами, но подобные проявления удалось скорректировать;

3 – затрудняется выполнить задание, но это удается скорректировать, поведение в парной и подгрупповой работе не способствует выполнению задания;

2 – задание не выполняет, коррекция не удается, поведение в парной и подгрупповой работе препятствует выполнению задания партнерами по взаимодействию.

Правильность действий:

5 – выполняет задание правильно или нужна небольшая (стимулирующая, организующая) помощь;

4 – выполняет задание правильно, но нужна небольшая обучающая помощь;

3 – выполняет задание правильно, но нужна существенная обучающая помощь;

2 – задание не выполняет, помощь не принимает.

Вербальное оформление ответов:

5 – оформление ответов грамматически и стилистически правильное или с минимальными недочетами;

4 – недочеты в построении фразы или словоупотреблении, не затрудняющие понимания;

3 – неточное словоупотребление, смысл фраз улавливается с трудом или шаблонный ответ, копирование ответа предшественника;

2 – ответ представляет собой отдельные, иногда не связанные по смыслу, слова.

Качество выполнения работы:

5 – работа выполнена аккуратно, точно, внесены творческие эстетические преобразования, соответствующие общему замыслу;

4 – работа выполнена аккуратно с небольшими неточностями, без творческих эстетических преобразований;

3 – работа выполнена неаккуратно с большими недочетами;

2 – работа не выполнена.

*Оценка может выставляться на основе **качественной характеристики:***

5 – учащийся полностью справляется с поставленной целью урока; правильно излагает изученный материал и умеет применять полученные знания на практике; тщательно спланированы действия и рационально организовано рабочее место; правильно выполнялись технологии работы, самостоятельно и творчески выполнялась работа; работа выполнена с учетом установленных требований; полностью соблюдались правила техники безопасности;

4 – учащийся полностью овладел программным материалом, но при изложении его допускает неточности второстепенного характера; умеет подметить, но не совсем точно передает в изображении наиболее характерное; допущены незначительные недостатки в планировании и организации рабочего места; в основном правильно выполняются технологические приемы ; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или выполнена не до конца на 10-15%; работа выполнена с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности;

3 – учащийся слабо справляется с поставленной целью урока; допускает неточность в изложении изученного материала; имеют место недостатки в планировании и организации рабочего места; отдельные технологические приемы выполнялись неправильно и требуют корректировку со стороны учителя; самостоятельность в работе была низкой; норма времени выполнена не до конца на 15-20%; работа выполнена с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Текущий контроль должен быть постоянным, а не эпизодическим.

Рубежный контроль (по завершению раздела). Успешность выполнения заданий на обобщающих уроках, ориентировка в представляемых проектах:

5 – ставится при основном соответствии перечисленным выше требованиям текущего контроля;

4 – ставится при наличии различных недочетов по выделенным параметрам;

3 – ставится при соответствии минимальным требованиям по всем выделенным параметрам;

2 – означает отсутствие необходимых навыков.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 6-го по 8-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей (порядок модулей может меняться):

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии

6 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Модуль 2. Производство. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.

Энергия как предмет труда.

Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.

Модуль 3. Технология. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Модуль 4. Техника. Понятия о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.

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

Технологии механического соединения деталей древесных материалов и металлов.

Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология приготовления макаронных изделий и приготовление блюд из них.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Модуль 10. Технологии животноводства. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.

Модуль 11. Социальные технологии. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Темы проектных работ: «Строительные материалы и полуфабрикаты»

«Передвижная подставка для системного блока компьютера»

«Бытовые изделия из текстильных материалов»

«Лакокрасочные материалы»

«Здоровый завтрак»

«Контейнер для хранения»

По желанию учащиеся могут выбрать свою тему проекта.

7 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Модуль 2. Производство. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Модуль 3. Технология. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Модуль 4. Техника. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели.

Электрические двигатели.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.

Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

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

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля. Энергия электромагнитного поля.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства. Грибы. Их назначение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Модуль 10. Технологии животноводства. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Модуль 11. Социальные технологии. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Темы проектных работ: «Сувенирное изделие»

«Рабочее место школьника дома»

«Модель ракеты с водяным двигателем»

«Папье-маше»

«Сценарий праздника» («Начинающий кондитер», «Масленица»)

«Свойства энергии электромагнитных волн»

«Сравнение рационов питания различных домашних животных»

По желанию учащиеся могут выбрать свою тему проекта.

8 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Модуль 2. Производство. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Модуль 3. Технология. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.

Классификация информационных технологий.

Модуль 4. Техника. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Плавление металлов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов.

Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов. Мясо птицы. Мясо животных.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Модуль 10. Технологии животноводства. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Модуль 11. Социальные технологии. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Темы проектных работ: «Современные эталоны для измерения физических величин»

«Перспективы роботизации растениеводства (или животноводства)»

«Оценка качества мяса»

«Получение раствора серной кислоты»

«Кинофильм о нашем классе»

По желанию учащиеся могут выбрать свою тему проекта.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс (девочки)

Количество часов:

всего - 68 часов;

в неделю - 2 часа.

Дата	№ урока	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Домашнее задание
	Раздел	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
	1,2	Этапы проектной деятельности	2	§ 1.1 – 1.3 Вопросы в конце параграфов
	3,4	Этапы проектной деятельности.	2	§ 1.4 - 1.6 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Производство	2	
	5	Производство и труд как его основа. Современные средства труда.	1	

	6	Продукт труда	1	§2.1 - 2.10 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технология	2	
	7	Характеристика технологии и технологическая документация	1	
	8	Технологическая культура производства и культура труда	1	§ 3.1 - 3.3 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Техника	2	
	9,10	Двигатели и передаточные механизмы	2	§ 4.1 - 4.5 Вопросы в конце параграфов.
	Раздел	Технологи получения и преобразования текстильных материалов	26	
	11	Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения	1	§ 20 Вопросы и задания в конце параграфа
	12	Свойства шерстяных и шелковых тканей Практическая работа. Определение волокнистого состава шерстяных и шелковых тканей	1	§ 21 Вопросы и задания в конце параграфа
	13	Ткацкие переплетения Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей	1	§ 22 Вопросы и задания в конце параграфа
	14	История швейной машины	1	§ 23 Вопросы и задания в конце параграфа
	15	Регуляторы швейной машины	1	§ 24 Вопросы и задания в конце параграфа
	16	Уход за швейной машиной Практическая работа. Регулирование качества машинной строчки	1	§ 25 Вопросы и задания в конце параграфа

	17	Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве	1	§ 26 Вопросы и задания в конце параграфа
	18	Требования к рабочей одежде. Конструирование одежды Практическая работа. Снятие мерок	1	§ 27 Вопросы и задания в конце параграфа
	19,20	Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука) Практическая работа. Построение чертежа основы фартука с нагрудником	2	§ 28 Вопросы и задания в конце параграфа
	21,22	Моделирование швейного изделия Практические работы 1. Моделирование фартука и изготовление выкройки. 2. Изготовление швейного изделия (на примере фартука)	2	§ 29 Вопросы и задания в конце параграфа
	23,24	Технология изготовления швейного изделия Практическая работа Подготовка выкройки к раскрою	2	§ 30 Вопросы и задания в конце параграфа
	25,26	Практическая работа. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	2	§ 31 Вопросы и задания в конце параграфа
	27,28	Практическая работа. Подготовка деталей кроя к обработке	2	§ 32 Вопросы и задания в конце параграфа
	29,30	Практическая работа. Обработка бретелей и деталей пояса фартука	2	§ 33 Вопросы и задания в конце параграфа
	31,32	Практическая работа. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника	2	§ 34 Вопросы и задания в конце параграфа
	33,34	Практическая работа. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	2	§ 35 Вопросы и задания в конце параграфа
	35,36	Практическая работа. Обработка нижнего и	2	§ 36 Вопросы и задания в

		боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия		конец параграфа
	Раздел	Технологии производства и обработки пищевых продуктов	8	
	37	Основы рационального питания. Минеральные вещества	1	§ 37 Вопросы и задания в конце параграфа
	38	Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки	1	§ 38 Вопросы и задания в конце параграфа
	39	Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки	1	§ 39 Вопросы и задания в конце параграфа
	40	Технологии производства молока и его кулинарной обработки	1	§ 40 Вопросы и задания в конце параграфа
	41	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов Лабораторно-практическая работа Определение примесей крахмала в сметане	1	§ 41 Вопросы и задания в конце параграфа
	42	Технология приготовления холодных десертов	1	§ 42 Вопросы и задания в конце параграфа
	43	Технология производства плодоовощных консервов	1	§ 43 Вопросы и задания в конце параграфа
	44	Особенности приготовления пищи в походных условиях	1	§ 44 Вопросы и задания в конце параграфа
	Раздел	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	
	45,46	Роспись тканей	2	§ 45 Вопросы и задания в

				конце параграфа
	47,48	Вязание крючком	2	§ 46 Вопросы и задания в конце параграфа
	49,50	Вязание крючком	2	§ 47 Вопросы и задания в конце параграфа
	Раздел	Технология ведения дома	4	
	51,52	Интерьер комнаты школьника	2	§ 48 Вопросы и задания в конце параграфа
	53,54	Технология «Умный дом»	2	§ 49 Вопросы и задания в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
	55,56	Тепловая энергия. Способы получения тепловой энергии и ее передачи.	2	§ 9.1 – 9.5 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технология получения, обработки и использования информации	2	
	57,58	Способы отображения информации	2	§ 10.1- 10.4 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии растениеводства	4	
	59,60	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2	§ 11.1-11.3 Вопросы в конце параграфов
	61,62	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	2	§ 11.4, 11.5 Вопросы в

		Условия и методы сохранения природной среды		конец параграфов
	Раздел	Технологии животноводства	2	
	63,64	Технологии получения и условия для получения животноводческой продукции	2	§ 12.1,12.2 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Социально-экономические технологии	4	
	65,66	Виды социальных технологий.	2	§13.1, 13.2 Вопросы в конце параграфов
	67,68	Виды социальных технологий.	2	§ 13.3

6 класс (мальчики)

Количество часов:
всего - 68 часов;
в неделю - 2 часа.

Дата	№ урока	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Домашнее задание
	1	Введение. Инструктаж по ТБ и ОТ.	1	
	Раздел	Творческая проектная деятельность.	6	
	2	Творческое проектирование.	1	§ 1.1.
	3	Подготовительный этап.	1	§ 1.2
	4	Конструкторский этап	1	§ 1.3.
	5	Технологический этап.	1	§ 1.4.
	6	Этап изготовления изделия.	1	§ 1.5.
	7	Заключительный этап.	1	§ 1.6.
	Раздел	Производство.	10	
	8	Труд как основа производства.	1	§ 2.1.
	9	Предметы труда.	1	§ 2.2.
	10	Сырьё как предмет труда.	1	§ 2.3.
	11	Промышленное сырьё.	1	§ 2.4.
	12	Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1	§ 2.5.

	13	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1	§ 2.6.
	14	Энергия как предмет труда.	1	§ 2.7.
	15	Информация как предмет труда.	1	§ 2.8.
	16	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда.	1	§ 2.9.
	17	Объекты социальных технологий как предмет труда	1	§ 2.10.
	Раздел	Технология	4	
	18	Основные признаки технологии.	1	§ 3.1.
	19	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	§ 3.2.
	20	Техническая и технологическая документация.	1	§ 3.3.
	21	Практическая работа: «Составление технологической карты».	1	§ 3.3.
	Раздел	Техника	5	
	22	Понятие о технической системе.	1	§ 4.1.
	23	Рабочие органы технических систем.	1	§ 4.2.
	24	Двигатели технических систем.	1	§ 4.3.
	25	Механическая трансмиссия в технических системах.	1	§ 4.4.
	26	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах.	1	§ 4.5.
	Раздел	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	

	27	Технологии резания.	1	§ 5.1.
	28	Технологии пластического формирования материалов.	1	§ 5.2.
	29	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	§ 5.3.
	30	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1	§ 5.4.
	31	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.	1	§ 5.5.
	32	Практическая работа: «Сравнение пластичности различных металлов».	1	§ 5.5.
	33	Технология механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	1	§ 6.1.
	34	Технология соединения деталей с помощью клея.	1	§ 6.2.
	35	Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	1	§ 6.3.
	36	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1	§ 6.4.
	37	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	1	§ 6.5.
	38	Технологии наклеивания покрытий.	1	§ 7.1.
	39	Технологии окрашивания и лакирования.	1	§ 7.2.
	40	Технологии нанесения покрытий на детали и	1	§ 7.3.

		конструкции из строительных материалов.		
	Раздел	Технологии обработки пищевых продуктов.	7	
	41	Основы рационального питания.	1	§ 8.1.
	42	Молоко. Приготовление блюд из молока.	1	§ 8.2.
	43	Кисломолочные продукты. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	1	§ 8.3.
	44	Крупы и бобовые культуры. Приготовление блюд из круп и бобовых.	1	§ 8.4., 8.5.
	45	Макаронные изделия. Приготовление блюд из макаронных изделий.	1	§ 8.6.
	46	Практическая работа: «Определение качества термической обработки молока».	1	§ 8.1-8.6
	47	Практическая работа: «Определение примесей крахмала в сметане и йогурте».	1	§ 8.1- 8.6.
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	5	
	48	Тепловая энергия.	1	§ 9.1.
	49	Методы и средства получения тепловой энергии.	1	§ 9.2.
	50	Преобразование тепловой энергии.	1	§ 9.3.
	51	Передача тепловой энергии.	1	§ 9.4.
	52	Аккумуляция тепловой энергии.	1	§ 9.5.
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования информации.	5	
	53	Восприятие информации.	1	§ 10.1.

	54	Кодирование информации при передачи сведений.	1	§ 10.2.
	55	Сигналы и знаки при кодировании информации.	1	§ 10.3.
	56	Символы кодирования информации.	1	§ 10.4.
	57	Практическая работа: «Кодирование информации».	1	§ 10.1.-10.4
	Раздел	Технологии растениеводства.	4	
	58	Дикорастущие растения.	1	§ 11.1.-11.3
	59	Влияние экологических факторов на урожайность.	1	§ 11.4.
	60	Условия и методы сохранения природной среды.	1	§ 11.5.
	61	Практическая работа: «Определение групп дикорастущих растений».	1	§ 11.1.-11.5
	Раздел	Технологии животноводства	3	
	62	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	1	§ 12.1.
	63	Содержание животных.	1	§ 12.2.
	64	Практическая работа: «Технологические процессы при уходе за животными».	1	§ 12.1.- 12.2
	Раздел	Социальные технологии	3	
	65	Виды социальных технологий.	1	§ 13.1.
	66	Технологии коммуникации.	1	§ 13.2.
	67	Структура процесса коммуникации.	1	§ 13.3.
	68	Обобщающий урок.	1	Повторение

7 класс (девочки)

Количество часов:
всего - 68 часов;
в неделю - 2 часа.

Дата	№ урока	Тема	Кол-во часов	Домашнее задание
	Раздел	Методы и средства творческой и проектной деятельности		
	1,2	Метод проектов. Проектная документация.	2	§ 1.1 – 1.2 Вопросы в конце параграфов
	3,4	Проектная документация.	2	§ 1.3 - 1.4 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Производство		
	5,6	Производство и труд как его основа. Современные средства труда. Средства труда современного производства	2	§ 2.1 - 2.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технология		
	7,8	Технологическая культура производства и культура труда	2	§ 3.1 - 3.3 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Техника		
	9,10	Виды двигателей и передаточные механизмы	2	§ 4.1 - 4.3 Вопросы в конце параграфов.
	Раздел	Технологи получения и преобразования текстильных материалов		
	11	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них	1	§ 23-24 Вопросы и задание в конце параграфа
	12	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при	1	§ 25-26 Вопросы и задание в

		изготовлении швейных изделий		конце параграфа
	13	Из истории поясной одежды. Стиль в одежде. Иллюзии зрительного восприятия	1	§ 27-28 Вопросы и задание в конце параграфа
	14	Конструирование юбок	1	§ 29 Вопросы и задание в конце параграфа
	15	Построение чертежа и моделирование конической юбки	1	§ 30 Вопросы и задание в конце параграфа
	16	Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки	1	§ 31 Вопросы и задание в конце параграфа
	17	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки	2	§ 32 Вопросы и задание в конце параграфа
	18,19	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк. Конструирование и моделирование основы брюк. Оформление выкройки	2	§ 33-35 Вопросы и задание в конце параграфа
	20	Технологическая последовательность изготовления поясных изделий (на примере юбки)	1	§ 36 Вопросы и задание в конце параграфа
	21	Подготовка ткани к раскрою	1	§ 36 Вопросы и задание в конце параграфа
	22,23	Раскладка выкройки юбки/брюк на ткани и раскрой изделия	2	§ 37 Вопросы и задание в конце параграфа
	24	Подготовка деталей кроя к обработке	1	§ 38 Вопросы и задание в конце параграфа

	25	Первая примерка. Дефекты посадки	1	§ 38 Вопросы и задание в конце параграфа
	26	Обработка вытачек и складок	2	§ 39 Вопросы и задание в конце параграфа
	27,28	Соединение деталей юбки/брюк и обработка срезов	2	§ 40 Вопросы и задание в конце параграфа
	29,30	Обработка застежки	2	§ 41 Вопросы и задание в конце параграфа
	31,32	Обработка верхнего среза юбки/ брюк	2	§ 42 Вопросы и задание в конце параграфа
	33	Обработка нижнего среза юбки/ брюк	1	§ 43 Вопросы и задание в конце параграфа
	34	Окончательная отделка швейного изделия	1	§ 44 Вопросы и задание в конце параграфа
	Раздел	Технологии обработки пищевых продуктов		
	35,36	Понятие о микроорганизмах	2	§ 45 Вопросы и задание в конце параграфа
	37,38	Рыбная промышленность. Технология обработки рыбы	2	§ 46 Вопросы в конце параграфов
	39,40	Морепродукты. Рыбные консервы	2	§ 47 Вопросы в конце параграфа
	41,42	Виды теста. Пищевые продукты, оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста	2	§ 48 Вопросы в конце параграфов

	43,44	Приготовление дрожжевого теста. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий	2	§ 49 Вопросы в конце параграфа
	45,46	Продукция кондитерской промышленности. Технологии приготовления кондитерских изделий из различных видов теста	2	§ 50 Вопросы и задание в конце параграфа
	47,48	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши	2	§ 51 Вопросы и задание в конце параграфа
	Раздел	Технологии художественно-прикладной обработки материалов		
	49,50 51,52	Вязание спицами	4	§ 52 Вопросы и задание в конце параграфа
	53,54	Макраме	2	§ 53 Вопросы и задание в конце параграфа
	Раздел	Технологии ведения дома		
	55	Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений	1	§ 55-56 Вопросы и задание в конце параграфа
	56	Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними	1	§ 57-58 Вопросы и задание в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования энергии		
	57,58	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей.	2	§ 8.1 – 8.4 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технология получения, обработки и		

		использования информации		
	59,60	Технологии получения информации. Коммуникационные технологии и связь	2	§ 9.1- 9.4 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии растениеводства		
	61,62	Технологии посева и посадки культурных растений	2	§ 10.1, 10.3 Вопросы в конце параграфов
	63,64	Технология ухода за растениями, сбора и хранения урожая	2	§ 10.4, 10.5 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии животноводства		
	65,66	Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека	2	§ 11.1 -11.3 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Социально-экономические технологии		
	67,68	Методы сбора информации в социальных технологиях	2	§12.1 - 12.3 Вопросы в конце параграфов

7 класс (мальчики)

Количество часов:

всего - 68 часов;

в неделю - 2 часа.

Дата	№ урока	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Домашнее задание
	Раздел:	Производство (4ч)		
	1	Введение в курс «Технология». Современные средства ручного труда	1	
	2	Средства труда современного производства	1	§ 2.1 -2.2 Вопросы в конце параграфов
	3	Агрегаты и производственные линии	1	

	4	Практическая работа «Сбор дополнительно й информации о современных электрических и пневматических инструментах»	1	§ 2.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технология 4ч		
	5	Культура производства	1	
	6	Технологическая культура производства	1	§ 3.1-3.2 Вопросы в конце параграфа
	7	Культура труда	1	
	8	Практическая работа	1	§ 3.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Техника 4ч		
	9	Двигатели. Воздушные двигатели.	1	
	10	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	§ 4.1-4.5 Вопросы в конце параграфа
	11	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	1	
	12	Практическая работа «Изготовление действующего макета с ветряным двигателем»	1	§ 4.6-4.7 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов 8ч		
	13	Производство металлов	1	
	14	Производство древесных материалов.	1	§ 5.1-5.2 Вопросы в конце параграфа
	15	Производство синтетических материалов и пластмасс	1	
	16	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1	§ 5.3-5.4 Вопросы в конце параграфа
	17	Свойства искусственных волокон	1	
	18	Производственные технологии обработки конструкционных	1	§ 5.5-5.6

		материалов различными способами		Вопросы в конце параграфа
	19	Производственные технологии пластического формования материалов	1	
	20	Физикохимические и термические технологии обработки материалов.	1	§ 5.7-5.8 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии обработки пищевых продуктов 8ч		
	21	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1	
	22	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Практическая работа: подобрать пословицы и поговорки о хлебе.	1	§ 6.1-6.2 Вопросы в конце параграфа
	23	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	
	24	Практическая работа: сравнение видов теста по предложенным показателям	1	§ 6.3 Вопросы в конце параграфа
	25	Переработка рыбного сырья	1	
	26	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы Практическая работа: разработка меню рыбного ресторана здорового питания	1	§ 7.1-7.2 Вопросы в конце параграфа
	27	Практическая работа: определение доброкачественности рыбы органолептическим методом.	1	
	28	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	1	§ 7.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования энергии 6ч		
	29	Энергия магнитного поля	1	

	30	Энергия электрического поля	1	§ 8.1-8.2 Вопросы в конце параграфа
	31	Энергия электрического тока	1	
	32	Энергия электрического тока	1	§ 8.3 Вопросы в конце параграфа
	33	Энергия электромагнитного поля	1	
	34	Практическая работа: «Наблюдение и исследование свойств магнитного поля»	1	§ 8.4 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения, обработки и использования информации 6ч		
	35	Источники и каналы получения информации	1	
	36	Метод наблюдения и получения новой информации	1	§ 9.1-9.2 Вопросы в конце параграфа
	37	Технические средства проведения наблюдений	1	
	38	Практическая работа: составление бланка протокола для проведения наблюдений за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения)	1	§ 9.3 Вопросы в конце параграфа
	39	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	
	40	Практическая работа: проведение хронометража выполнения домашних заданий в выбранный день недели.	1	§ 9.4 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технология растениеводства 8ч		
	41	Грибы. Их значение в природе и жизни человека	1	
	42	Грибы. Их значение в природе и жизни человека	1	§ 10.1 Вопросы в конце параграфа

	43	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	
	44	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	1	§ 10.2-10.3 Вопросы в конце параграфа
	45	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.	1	
	46	Практическая работа: определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания	1	§ 10.4 Вопросы в конце параграфа
	47	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	1	
	48	Практическая работа «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду»	1	§ 10.5 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии животноводства 6ч		
	49	Корма для животных.	1	
	50	Корма для животных	1	§ 11.1 Вопросы в конце параграфа
	51	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1	
	52	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1	§ 11.2 Вопросы в конце параграфа
	53	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	1	
	54	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным. <i>Практическая работа:</i> Изучение состава готовых сухих кормов для собак и кошек	1	§ 11.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Методы и средства творческой и проектной деятельности 12ч		
	55	Создание новых идей методом фокальных объектов	1	

	56	Техническая документация в проекте	1	§ 1.1-1.2 Вопросы в конце параграфа
	57	Конструкторская документация	1	
	58	Технологическая документация в проекте	1	§ 1.3-1.4 Вопросы в конце параграфа
	59	Практическое выполнение проекта	1	
	60	Практическое выполнение проекта	1	выполнение проекта
	61	Практическое выполнение проекта	1	
	62	Практическое выполнение проекта	1	выполнение проекта
	63	Практическое выполнение проекта	1	
	64	Завершение проекта. Подготовка к защите проекта	1	Подготовка к защите проекта
	65	Защита проекта	1	
	66	Итоговый урок	1	повторение
	Раздел	Социальные технологии 2ч		
	67	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование	1	
	68	Технология опроса: интервью. Обобщающий урок по курсу Технологии за 7 класс	1	§ 12.1-12.3 Вопросы в конце параграфа

8 класс (девочки)

Количество часов:
всего - 34 часа;
в неделю - 1 час.

Дата	№ урока	Тема	Кол-во часов	Домашнее задание
	Раздел	Методы и средства творческой и проектной деятельности		
	1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	1	§ 1.1

	2	Методы дизайнерской деятельности.	1	§ 1.2
	3	Методы дизайнерской деятельности.	1	§ 1.2
	4	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1	§ 1.3 Разработка изделия на основе метода фокальных объектов
	5	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	§ 1.3 Разработка изделия на основе метода фокальных объектов
	Раздел	Производство		
	6	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1	§ 2.1,2.2. Вопросы в конце параграфов
	7	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	§ 2.3,2.4 Реферат на тему «Современные эталоны для измерения физических величин».
	Раздел	Технология		
	8	Классификация технологий. Технологии материального производства	1	§ 3.1,3.2 . Вопросы в конце параграфов
	9	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	1	§ 3.3 рефераты на темы «Перспективы роботизации растениеводства» и «Перспективы роботизации животноводства».
	10	Классификация информационных технологий	1	§ 3.3 доклад на тему «Материалы, обладающие памятью».
	Раздел	Техника		
	11	Органы управления технологическими	1	§ 4.1,4.2 Вопросы в конце параграфов

		машинами. Системы управления.		
	12	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики	1	§ 4.3,4.4 Вопросы в конце параграфа
	13	Автоматизация производства.	1	§ 4.5 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов		
	14	Плавление материалов и отливка изделий	1	§ 5.1 Вопросы в конце параграфа
	15	Ультразвуковая обработки материалов. Лучевые методы обработки материалов	1	§ 5.7, 5.8 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии обработки пищевых продуктов		
	16	Мясо птицы	1	§ 6.1 Вопросы в конце параграфа
	17	Правила механической кулинарной обработки мяса птицы	1	§ 6.1 Вопросы в конце параграфа
	18	Приготовление блюд из мяса птицы	1	§ 6.1 Вопросы в конце параграфа
	19	Мясо животных	1	§ 6.2 Вопросы в конце параграфа
	20	Правила механической кулинарной обработки мяса животных	1	§ 6.2 Вопросы в конце параграфа
	21	Приготовление блюд из мяса животных	1	§ 6.2 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования энергии		
	22	Выделение энергии при химических реакциях	1	§ 7.1 Вопросы в конце параграфа
	23	Выделение энергии при химических реакциях	1	§ 7.1 Вопросы в конце параграфа
	24	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1	§ 7.2 Вопросы в конце параграфа

	Раздел	Технология получения, обработки и использования информации		
	25	Материальные формы представления информации для хранения	1	§ 8.1 Вопросы в конце параграфа
	26	Средства записи информации	1	§ 8.2 Вопросы в конце параграфа
	27	Современные технологии записи и хранения информации	1	§ 8.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии растениеводства		
	28	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1	§ 9.1, 9.2. Вопросы в конце параграфов
	29	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	§ 9.3, 9.4 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии животноводства		
	30	Получение продукции животноводства	1	§ 10.1 Вопросы в конце параграфа
	31	Разведение животных, их породы и продуктивность	1	§ 10.2 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Социальные технологии		
	32	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1	§ 11.1,11.2 Вопросы в конце параграфов
	33	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта..	1	§ 11.3,11.4 Вопросы в конце параграфов
	34	Методы исследования рынка	1	§ 11.5 Вопросы в конце параграфа

8 класс (мальчики)

Количество часов:
всего - 34 часа;
в неделю - 1 час.

Дата	№ урока	Тема	Кол-во часов	Домашнее задание
	Раздел	Методы и средства творческой и проектной деятельности		
	1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	1	§ 1.1
	2	Методы дизайнерской деятельности.	1	§ 1.2
	3	Методы дизайнерской деятельности.	1	§ 1.2
	4	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1	§ 1.3 Разработка изделия на основе метода фокальных объектов
	5	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	§ 1.3 Разработка изделия на основе метода фокальных объектов
	Раздел	Производство		
	6	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	1	§ 2.1,2.2. Вопросы в конце параграфов
	7	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	§ 2.3,2.4 Реферат на тему «Современные эталоны для измерения физических величин».
	Раздел	Технология		
	8	Классификация технологий. Технологии материального производства	1	§ 3.1,3.2 . Вопросы в конце параграфов
	9	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	1	§ 3.3 рефераты на темы «Перспективы роботизации растениеводства» и «Перспективы роботизации животноводства».

	10	Классификация информационных технологий	1	§ 3.3 доклад на тему «Материалы, обладающие памятью».
	Раздел	Техника		
	11	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	§ 4.1,4.2 Вопросы в конце параграфов
	12	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики	1	§ 4.3,4.4 Вопросы в конце параграфа
	13	Автоматизация производства.	1	§ 4.5 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов		
	14	Плавление материалов и отливка изделий	1	§ 5.1 Вопросы в конце параграфа
	15	Ультразвуковая обработки материалов. Лучевые методы обработки материалов	1	§ 5.7, 5.8 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии обработки пищевых продуктов		
	16	Мясо птицы	1	§ 6.1 Вопросы в конце параграфа
	17	Правила механической кулинарной обработки мяса птицы	1	§ 6.1 Вопросы в конце параграфа
	18	Приготовление блюд из мяса птицы	1	§ 6.1 Вопросы в конце параграфа
	19	Мясо животных	1	§ 6.2 Вопросы в конце параграфа
	20	Правила механической кулинарной обработки мяса животных	1	§ 6.2 Вопросы в конце параграфа
	21	Приготовление блюд из мяса животных	1	§ 6.2 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии получения, преобразования и использования энергии		

	22	Выделение энергии при химических реакциях	1	§ 7.1 Вопросы в конце параграфа
	23	Выделение энергии при химических реакциях	1	§ 7.1 Вопросы в конце параграфа
	24	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1	§ 7.2 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технология получения, обработки и использования информации		
	25	Материальные формы представления информации для хранения	1	§ 8.1 Вопросы в конце параграфа
	26	Средства записи информации	1	§ 8.2 Вопросы в конце параграфа
	27	Современные технологии записи и хранения информации	1	§ 8.3 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Технологии растениеводства		
	28	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1	§ 9.1, 9.2. Вопросы в конце параграфов
	29	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	§ 9.3, 9.4 Вопросы в конце параграфов
	Раздел	Технологии животноводства		
	30	Получение продукции животноводства	1	§ 10.1 Вопросы в конце параграфа
	31	Разведение животных, их породы и продуктивность	1	§ 10.2 Вопросы в конце параграфа
	Раздел	Социальные технологии		
	32	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1	§ 11.1,11.2 Вопросы в конце параграфов
	33	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта..	1	§ 11.3,11.4 Вопросы в конце параграфов
	34	Методы исследования рынка	1	§ 11.5 Вопросы в конце параграфа

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ / МАТЕРИАЛОВ

№ п/п	Наименование	Источник
1	Итоговое тестирование (6 класс)	ФОС, №2
2	Итоговое тестирование (7 класс)	ФОС, №3
3	Итоговое тестирование (8 класс)	ФОС, №4
4	Итоговое тестирование (9 класс)	ФОС, №5

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ / МАТЕРИАЛОВ

№ п/п		
1.	Наименование	Итоговое тестирование (6 класс)
	Инструкция по выполнению работы	Внимательно прочитать и выполнить условия заданий. Время выполнения – 35 мин.
	Демонстрационный вариант	<p>1.Творческий учебный проект.</p> <p>1.Выберите действия, которые относятся к <u>подготовительному этапу</u> проекта:</p> <p>а) Сбор и анализ информации по объекту проектирования</p> <p>б) Составление исторической справки по предмету исследования</p> <p>в) Организация рабочего места</p> <p>г) Выявление и обоснование выбора создаваемого изделия</p> <p>д) Разработка эскизного проекта</p> <p>е) Формулирование технической задачи</p> <p>ж) Составление технической справки</p> <p>2.Труд как основа производства. Подчеркните понятия, которые относятся к <u>промышленному сырью</u>:</p> <p>Древесина Уголь Мебель Мрамор Масло Нефть Зерно Кирпич Глина</p> <p>3.Выберите документы и правила, которые <u>обязывают</u> работника соблюдать <u>трудовую дисциплину</u> на производстве.</p> <p>а) Правила дорожного движения</p>

- б) Трудовой кодекс
- в) Устав воинской дисциплины
- г) Трудовой договор
- д) Технологическая карта

4. Выберите объекты, которые *не являются* техническими системами:

- а) Велосипед
- б) Ручная швейная машина
- в) Холодильник
- г) Мотоцикл
- д) Вёсельная лодка
- е) Катер

5. Какие технологии относятся к *отделке* деталей и изделий?

- а) оштукатуривание
- б) лакирование
- в) использование дюбель-гвоздей
- г) окрашивание
- д) соединение цементным раствором
- е) разъёмное соединение
- ж) золочение
- з) облицовка

6. *Перечислите* источники тепловой энергии.

7. *Соотнесите* ведущий тип восприятия и его характеристику.

1. Визуал	а) предпочитает дотрагиваться до предметов и легко запоминает то, что сделал своими руками; повар, массажист, танцор, строитель.
2. Аудиал	б) лучше всего обрабатывает информацию, которая представлена в виде изображений, диаграмм, графиков, карт; фотограф, дизайнер, инженер.
3. Кинестетик	в) Огромное значение для них имеет все, что акустично: звуки, слова, музыка, шумовые эффекты; музыкант, психолог, переводчик.

8. В каком рассказе Артура Конана Дойля буквы английского алфавита были *зашифрованы* фигурками человечков в разных позах?

- а) «Собака Баскервилей»
- б) «Этюд в багровых тонах»
- в) «Пляшущие человечки»
- г) «Знак четырёх»

9. *Установите соответствие* между группой растений по основному способу применения и названием растений:

1. Пищевые	а) Сосна
------------	----------

		<p>2. Лекарственные</p> <p>б) Орех, ежевика, клюква, морошка</p>
		<p>3. Смолоносные</p> <p>в) Шиповник, хвоц, мать-и-мачеха</p>
		<p>10. Что не относится к технологиям <u>выращивания</u> животных?</p> <p>а) Регулирование процессов роста и размножения б) Создание благоприятных условий в) Кормление г) Выращивание зерновых культур</p> <p>ОТВЕТЫ: 1. а,б,г,е,ж 2. Древесина, уголь, мрамор, нефть, глина 3. б,г 4.а,б,д 5. а, б, г, ж, з 6. Солнце, недра Земли, сжигание топлива, отходов 7. 1-б, 2-в, 3-а 8. в 9. 1-б, 2-в, 3-а 10. г</p>
	Критерии оценивания	<p>5 — «отлично» — ученик ответил на вопросы, что составило 100% - 80%;</p> <p>4 — «хорошо» — ученик ответил на вопросы, что составило 79% - 51%;</p> <p>3 — «удовлетворительно» — ученик ответил на вопросы, что составило 50% - 30%;</p> <p>2 — «неудовлетворительно» — ученик ответил на вопросы, что составило менее 30%.</p>
2.	Наименование	Итоговое тестирование (7 класс)
	Инструкция по выполнению работы	Внимательно прочитать и выполнить условия заданий. Время выполнения – 35 мин.
	Демонстрационный вариант	<p>1. Совокупность графических и текстовых документов, с помощью которых определяют вид, размеры и другие параметры будущего изделия – это:</p> <p>а) Конструкторская документация б) Техническая документация в) ГОСТ г) Технологическая документация</p> <p>2. Основными средствами труда современного производства являются:</p> <p>а) Электрические инструменты б) Технологические машины в) Агрегаты г) Производственные линии</p>

3. **Как называется дисциплина, при которой обязательно соблюдаются правила внутреннего распорядка, которые утверждены на данном предприятии?**

Ответ: _____

4. **Впишите название технического устройства.**

_____ - устройство, преобразующее какой-либо вид энергии в механическую работу или энергию другого вида.

5. **Как называется заключительная стадия приготовления хлебных изделий?**

- а) Разделка
- б) Перемешивание
- в) Выпечка
- г) Запекание
- д) Заморозка

6. **Для приготовления какого теста используют кипящую воду?**

Выберите один вариант ответа.

- а) бисквитное
- б) заварное
- в) слоёное
- г) песочное

7. **Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении рыбных блюд? Выберите несколько вариантов ответа.**

- а) маринование
- б) тушение
- в) запекание
- г) разделка
- д) размораживание
- е) жарка

8. **В каких устройствах и установках применяется магнитное поле?**

Запишите примеры устройств.

Ответ: _____

9. **Какое устройство позволяет накапливать и сохранять энергию электрического поля? Выберите один вариант ответа.**

- а) катушка
- б) сепаратор
- в) конденсатор
- г) магнит

10. **Распределите источники информации по группам:**

Природные (естественные)	Техногенные (искусственные)

отражение предмета в зеркале; видео в интернете; следы на песке;
отражение предмета в реке; голос в навигаторе автомобиля.

11. **Чем отличается опыт от эксперимента?**

Ответ: _____

		<p>12. К какой группе грибов относятся сморчки, строчки и трюфели? а) трубчатые б) пластинчатые в) сумчатые г) одноклеточные</p> <p>13. Как называется комбинированный корм, который изготавливается из смеси размолотых зерновых кормов и различных добавок для животных? Ответ: _____</p> <p>14. Что является одним из направлений научных исследований? а) социологическое исследование б) опрос в) анкетирование г) тест</p> <p>ОТВЕТЫ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. а) 2. б) 3. трудовая 4. двигатель 5. в) 6. б) 7. б), в), е) 8. электромагнитный кран, сепаратор, магнитные пускатели, автоматический выключатель. 9. в) 10. Природные: следы на песке, отражение в реке, крик чайки. Техногенные: отражение в зеркале, видео в интернете, голос навигатора в автомобиле. 11. Во время проведения опыта исследователь никак не влияет на исследуемые явления и не изменяет объекты, а в ходе эксперимента они меняются. 12. в 13. комбикорм 14. а
	Критерии оценивания	<p>5 — «отлично» — ученик ответил на вопросы, что составило 100% - 80%;</p> <p>4 — «хорошо» — ученик ответил на вопросы, что составило 79% - 51%;</p> <p>3 — «удовлетворительно» — ученик ответил на вопросы, что составило 50% - 30%;</p> <p>2 — «неудовлетворительно» — ученик ответил на вопросы, что составило менее 30%.</p>
3.	Наименование	Итоговое тестирование (8 класс)
	Инструкция по выполнению работы	Внимательно прочитать и выполнить условия заданий. Время выполнения – 35 мин.
	Демонстрационный вариант	<p>1. В домах, из какого строительного материала предпочтительнее жить с точки зрения экологических требований:</p> <p>а) бетонных;</p>

- б) из песчано-гравийных материалов;
- в) гранитных;
- г) деревянных.

2. Самый простой способ улучшить микроклимат помещения:

- а) включить горячую воду;
- б) повысить температуру воздуха;
- в) проветрить помещение.

3. Компьютер - это ...

- а) устройство для автоматической обработки числовой информации;
- б) устройство для хранения информации;
- в) устройство для поиска, сбора, хранения, преобразования и использования информации в цифровом формате;
- г) совокупность программных средств, осуществляющих управление информационными ресурсами.

4. Счетчик электрической энергии измеряет:

- а) силу тока;
- б) напряжение сети;
- в) мощность потребляемой электроэнергии;
- г) расход энергии за определенное время.

5. Почему после использования люминесцентные лампы нельзя выкидывать?

- а) они содержат хлор;
- б) они содержат ртуть;
- в) ничего не содержат.

6. Водоснабжение- это?

- а) движение воды по трубам;
- б) система мер по обеспечению населения и предприятия водой;
- в) канализация в жилом помещении;
- г) продажа воды.

7. К элементам водоснабжения и канализации относят:

- а) водопроводные трубы, вентили, краны, шланги и т.д.;
- б) гвозди, шурупы, саморезы;
- в) доски, бруски, горбыль, вагонка;
- г) все перечисленное выше.

8. Профессия бухгалтер относится к типу 1- человек-человек, 2- человек-техника, 3- человек-природа, 4- человек- знаковая система, 5- человек- художественный образ.

9. Какие профессии относятся к профессиям ручного труда:

- а) артист;
- б) плотник;
- в) пианист;
- г) таксист;

д) парикмахер.

10. Основные источники электрической энергии:

- а) осветительные приборы;
- б) выпрямители;
- в) нагревательные приборы;
- г) тепловые, атомные и гидроэлектростанции.

11. Трансформаторы позволяют...

- а) преобразовать переменный ток в постоянный;
- б) преобразовать постоянный ток в переменный;
- в) преобразовать переменный ток одного напряжения определенной частоты в переменный ток другого напряжения и той же частоты.

12. Что изучает семейная экономика?

- а) повседневную экономическую жизнь семьи;
- б) межличностные отношения в семье;
- в) расходы семьи;
- г) доходы семьи.

13. Бюджет это:

- а) Совокупность всех доходов и расходов;
- б) Деньги или материальные ценности;
- в) Доходы и расходы, которые можно запланировать.

14. Избыточный бюджет:

- а) $D > P$
- б) $D < P$
- в) $D = P$

15. Коммунальные платежи - это:

- а) плата за отопление, воду, электричество;
- б) оплата кредита;
- в) подоходный налог.

16. Постоянные расходы – это:

- а) приобретение украшений;
- б) покупка лекарств;
- в) плата за квартиру.

17. За время работы электроприборов за сутки в квартире показания счетчика электрической энергии изменились с 42505 кВт·час до 42513 кВт·час.

Сколько стоит потребленная электроэнергия при стоимости 1 кВт·часа 2 рубля?

- а) 21 рубль; б) 16 рублей; в) 18 рублей.

18. Где используют электродвигатели?

- а) настольная лампа; б) швейная машина; в) газовая плита; г) часы.

		<p>19. Приведите в соответствие характеристики:</p> <p>1. Физиологические а) уважение людей</p> <p>2. Потребность в безопасности б) дружба</p> <p>3. Социальные потребности в) спортивные достижения</p> <p>4. Потребность в уважении г) одежда</p> <p>5. Потребность в самореализации д) защита от преступников</p> <p>Ответ: 1 - ; 2 - ; 3 - ; 4 - ; 5 - ;</p> <p>20. Подберите определения для следующих понятий:</p> <p>1. Налог а) продукт труда, произведенный для продажи и удовлетворения спроса на рынке;</p> <p>2. Товар б) самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск, в целях получения прибыли;</p> <p>3. Услуга в) экономическая величина, получаемая в результате превышения доходов над расходами;</p> <p>4. Прибыль г) установленный государством сбор, уплачиваемый учреждениями и населением;</p> <p>5. Предприниматель д) результат непроизводственной деятельности, направленный на удовлетворение потребностей.</p> <p>Ответ: 1 - ; 2 - ; 3 - ; 4 - ; 5 - ;</p> <p>21. Определите, к какому типу относится семейный бюджет семьи, если в семье из трех человек (отец, мать и сын школьник) совокупный доход составляет 52 тыс. руб. в месяц. Коммунальные платежи составляют ≈ 6,5 тыс. руб. затраты на питание 18 тыс. руб., траты на непродовольственные товары 12 тыс. руб., культурные потребности 4,5 тыс. руб.</p> <p>а) дефицитный, б) избыточный, в) сбалансированный, г) оптимальный.</p> <p>ОТВЕТЫ: 1-г 2-в 3-в 4-г 5-б 6-б 7-а 8-4 9-б,в,д 10-г 11-в 12-а 13-а 14-а 15-а 16-в 17-б 18-б 19-1-г,2-д,3-б,4-а,5-в 20-1-г,2-а,3-д,4-в,5-б 21-б</p>
	<p>Критерии оценивания</p>	<p>Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы</p> <p>Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы</p> <p>Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы</p> <p>Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы.</p>

