

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (тяжелыми нарушениями речи) № 11 г. Челябинска»

454074 г. Челябинск, ул. Героев Танкограда, 21т/ф 772-15-29; эл.почта
internat011@ramler.ru

*Приложение к адаптированной основной общеобразовательной программе
основного общего образования*

**Рабочая программа предметной области «Технология»,
учебного предмета
«Технология»
5-9 классы**

Автор: Совалкова О.А.
учитель технологии,
высшая квалификационная категория

Челябинск

Содержание

1.	Пояснительная записка.....	3
2.	Общая характеристика учебного предмета	4
3.	Описание места учебного предмета, курса в учебном плане	4
4.	Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета	5
5.	Содержание учебного предмета.....	15
5.1	5 класс.....	15
5.2	6 класс.....	16
5.3	7 класс.....	18
5.4	8 класс.....	20
5.5	9 класс.....	21
6.	Содержание коррекционной работы.....	22
7.	Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.....	24
8.	Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса	74
	Приложение: КИМы	92

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

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

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

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

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

3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего

образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать 242 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5–7 классах – 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час. При проведении учебных занятий по технологии в 5–8 (9) классах осуществляется деление классов на подгруппы.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на изучение, создание и преобразование материальных, информационных и социальных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт познавательной и практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальной, так и в групповой форме.

Педагогическое сопровождение со стороны учителя принимает форму прямого руководства, консультирования или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Рекомендуются строить учебный процесс таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объёма программы. Основной формой обучения должна быть познавательно-созидательная деятельность учащихся.

Программой подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб сил.

Организация внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» предполагает такие формы, как проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы, не более 17 часов), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта труда в проекте обучающегося, субъективно актуального на момент прохождения курса.

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип блочно-модульного построения информации. Основная идея *блочно-модульного построения* содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Технологическое образование предусматривает организацию созидательной и преобразующей деятельности, направленной на удовлетворение потребностей самого человека, других людей и общества в целом. Поэтому объекты учебной деятельности должны учитывать виды потребностей, которые имеют для человека-труженика определённую иерархию значимости.

В соответствии с общепринятой теорией, разработанной Абрахамом Маслоу, для человека выделяются первичные или жизненно необходимые потребности (физиологические, потребности безопасности и защищённости от неблагоприятных воздействий) и вторичные потребности как человека разумного (социальные, потребности в уважении и самовыражении).

Для учащихся, с позиций объектного наполнения содержания, в иерархию потребностей должны обязательно входить и познавательные потребности. Они для школьников относятся к группе первичных, так как познание через учение или опыт — это их ведущий вид деятельности и основное средство вхождения в природу и общество. В соответствии с видами первичных потребностей учащихся должны определяться виды деятельности на уроках технологии.

В процессе изучения учащимися технологи, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться 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.

Современные требования социализации в обществе ставят перед технологической подготовкой задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения *концентрически*. В основе такого построения лежит *принцип усложнения и тематического*

расширения базовых компонентов, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

- постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков;
- выполнение деятельности в разных областях;
- постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);
- развитие умений работать в коллективе;
- возможность акцентировать внимание на местных условиях;
- формирование творческой личности, способной проектировать и оценивать процесс и результаты своей деятельности.

Основные модули в курсе Технологии.

Структура содержания Программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по Программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

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 конструкционных 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.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

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

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Кроме того, он обеспечивает преемственность с существовавшим ранее содержанием обучения технологии по техническому, обслуживающему и сельскохозяйственному труду.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным и предметным результатам, и требования индивидуализации обучения.

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения 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;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных 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;
- умения 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;
- умения 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 доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с 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.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- умения планирования процесса 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 в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;

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

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета «Технология», выносимым на промежуточную и итоговую аттестацию

В результате освоения предмета «Технология» обучающиеся формируют представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда, роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, социальных и экологических последствиях развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта, о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда, осваивают методы учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, средства и формы графического отображения объектов или процессов, правила выполнения графической документации, приобретают умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач, применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать

возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.

Достижение результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования обеспечивается посредством включения в основную образовательную программу предметных результатов освоения тематических модулей учебного предмета «Технология».

Образовательные организации вправе самостоятельно определять последовательность модулей и количество часов для освоения обучающимися модулей учебного предмета «Технология».

Модуль «Производство и технологии»

Предметные результаты изучения модуля «Производство и технологии» учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- характеризовать роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
 - объяснять причины и последствия развития техники и технологий;
 - характеризовать виды современных технологий и объяснять перспективы их развития;
 - использовать инструменты и оборудование для обработки древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания;
 - использовать материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
 - применять технологии (обработки конструкционных, текстильных материалов и продуктов питания, аддитивные, сельскохозяйственные);
 - соблюдать правила безопасности;
 - организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности.
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищенности

Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов»

Предметные результаты изучения модуля «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в технологической последовательности;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- презентовать изделие (продукт);
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Робототехника»

Предметные результаты изучения модуля «Робототехника» учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и собирать роботов по видам и назначению;
- конструировать и моделировать робототехнические системы;
- конструировать и программировать движущиеся модели;
- управлять движущимися моделями в компьютерно-управляемых средах;
- презентовать изделие;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их

востребованность на рынке труда

Модуль «Автоматизированные системы»

Предметные результаты изучения модуля «Автоматизированные системы» учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать автоматические и автоматизированные системы;
- проектировать автоматизированные системы;
- конструировать автоматизированные системы;
- презентовать изделие;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их

востребованность на рынке труда.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»

Предметные результаты изучения модуля «3D-моделирование, прототипирования и макетирование» учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- создавать 3D-модели, используя программное обеспечение графических

редакторов (SketchUp, AutoCAD, Компас 3D);

- изготавливать прототипы с использованием технологического оборудования

(3D-принтер, лазерный гравер);

- модернизировать прототип;
- презентовать изделие;
- характеризовать виды макетов по назначению;
- моделировать макеты различных видов;
- выполнять развертку и соединять фрагменты макета;
- выполнять сборку деталей макета;
- разрабатывать графическую документацию;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их

востребованность на рынке труда.

Модуль «Компьютерная графика, черчение»

Предметные результаты изучения модуля «Компьютерная графика, черчение» учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

- использовать условные графические обозначения, создавать с их помощью графические тексты;

выполнять эскизы, схемы, чертежи с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) в системе автоматизированного проектирования (САПР);

- оформлять конструкторскую документацию, в том числе с использованием систем автоматизированного проектирования (САПР);

- презентовать изделие; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке

Модуль «Растениеводство»

Предметные результаты изучения модуля «Растениеводство» (с учетом особенностей хозяйственного развития региона (края, области)) учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;
- осуществлять полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- использовать способы переработки и хранения растениеводческой продукции;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Животноводство»

Предметные результаты изучения модуля «Животноводство» (с учетом особенностей хозяйственного развития региона (края, области)) учебного предмета «Технология» должны отражать сформированность умений:

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- осуществлять полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- использовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке.

5.СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 КЛАСС

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

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

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

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

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

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

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

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

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

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

Практические работы¹. Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

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

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

анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа.

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

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

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

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

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

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

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

6 КЛАСС

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

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

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

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

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

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

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

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

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

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

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

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

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

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

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

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Сделать реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных, используя свой опыт, опыт друзей и знакомых, справочную литературу и информацию в Интернете.

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Сделать реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

7 КЛАСС

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

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

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для

искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона села, поселка.

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

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

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

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

8 КЛАСС

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

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

Микроорганизмы их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

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

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

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

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

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

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

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

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

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

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

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

9 КЛАСС

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21-го века.

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Сбор дополнительной информации о транспорте в Интернете и справочной литературе. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.

Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

6. Содержание коррекционной работы

Коррекционно-развивающий аспект:

Занятия на швейном оборудовании имеют большое коррекционное значение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Тяжелые нарушения речи отрицательно влияют, прежде всего, на формирование мыслительных операций анализа, синтеза, сравнения, обобщения, абстрагирования. У таких детей страдают не только вербальный интеллект, вербально-логическое мышление, но и

многие неречевые высшие психические функции, в частности зрительное и слуховое восприятие, пространственные представления, и другие, более высокие эволюционные уровни гнозиса – абстрактное восприятие, способность анализировать образ, вычленять общее, существенное.

Сложное сочетание нарушений речи и познавательной деятельности оказывает отрицательное влияние на формирование общеучебных умений и навыков, на овладение обучающимися коммуникативными компетенциями. Поэтому, при обучении необходимо учитывать структуру речевого дефекта данной категории детей и обеспечивать единство коррекционного и развивающего обучения.

В программе сохранены все разделы и темы, изучаемые в общеобразовательной школе, однако содержание каждого учебного блока упрощено в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся и с учетом их образовательного уровня. Это нашло свое отражение в рабочей программе в части требований, предъявляемых к подготовке выпускников, как в отношении контролируемого объема содержания, так и в отношении проверяемых видов деятельности. Некоторые практические работы и темы рассматриваются в ознакомительном плане.

Принцип отбора основного и дополнительного содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также возрастными особенностями развития учащихся, для формирования современной естественно-научной картины мира при изучении технологии выделены следующие информационные единицы: термины, факты, процессы и объекты, закономерности, законы.

Результаты обучения приведены в графе «Планируемые результаты», которые сформулированы в деятельностной форме и полностью соответствуют стандарту.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний в рабочую программу включены практические работы, предусмотренные Примерной программой.

Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации. Курс завершают уроки, позволяющие обобщить и систематизировать знания, а также применить умения, приобретенные при изучении технологии.

Коррекция речевой деятельности обучающихся воспитанников предполагает:

- Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.
- Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения.

7. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5-9 классы

Модули, разделы, темы	Количество часов по классам								9
	5		6		7		8		
	А	Б	А	Б	А	Б	А	Б	
Производство и технологии	20	20	18	18	16	16			10
1. Технологическая среда жизнедеятельности человека	1	1							
2. Основы производства (общая характеристика производства)	1	1							
3. Виды технологий. Характеристика технологий	2	2	2	2	2	2			
4. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	2	4	2	2	2	4			
5. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов	2	4	2	2	2	2			
6. Технологии получения текстильных материалов	4	4	4	4	4	2			
7. Технологии получения пищевых продуктов	4	2	4	4	2	2			
8. Технологии ведения дома	4	2	4	4	4	4			
Технологии обработки материалов, пищевых продуктов	36	36	32	32	36	36			8
1. Технологии обработки текстильных материалов	12	8	12	8	14	6			
2. Технологии обработки материалов из древесины	4	8	4	10	4	10			
3. Технологии обработки металлов и сплавов	4	6	2	4	2	4			
4. Декоративно- прикладная обработка различных материалов	6	6	6	6	8	8			
5. Технологии обработки пищевых продуктов	10	8	8	4	8	8			
3D- моделирование, прототипирование и макетирование	4	4	4	4	4	4	8	8	6
1.Архитектурные макеты дома или отдельной комнаты.	4	4	4	4			4	4	
2. Транспортные — прототипы транспортного средства (автомобиль, корабль, самолёт и т. д.).					4	4			
3. Создание 3D- моделей, используя программное обеспечение графического редактора Компас 3D							4	4	
Компьютерная графика и черчение	2	2	2	2	2	2	24	24	4
1. Чертежные инструменты. Правила выполнения чертежей с помощью	2	2							

чертежных инструментов									
2. Основы графической грамоты. Построение чертежей. Правила оформления чертежей. Выполнение чертежей плоских деталей. Сборочные чертежи.			2	2	2	2	3	3	
4. Геометрические построения							4	4	
5. Чертежи в системе прямоугольных проекций							4	4	
6. Аксонометрические проекции							5	5	
7. Технический рисунок							3	3	
8. Выполнение эскизов, схем в системе автоматизированного проектирования (САПР)							3	3	
9. Оформление конструкторской документации с использованием САПР							2	2	
Робототехника			2	2	2	2			2
1. Функциональное разнообразие роботов. Стационарные и мобильные роботы.			2	2					
2. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Подводные роботы. Сельскохозяйственные роботы. Строительные роботы. Космические роботы.					2	2			
Автоматизированные системы			2	2	2	2			2
1. Автоматические устройства в быту.			2	2					
2. Автоматические устройства на производстве.					2	2			
Растениеводство и животноводство	2	2	4	4	4	4			
1. Технологии растениеводства	1	1	2	2	2	2			
2. Технологии животноводства	1	1	2	2	2	2			
Творческая, проектная и исследовательская деятельность	4	4	4	4	2	2	2	2	2
Всего	68	68	68	68	68	68	34	34	34

Тематическое планирование (вариант А, Б*)

5 класс - 68 часов

Тема раздела программы	Кол-во учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Производство и технологии (20 ч)			
Технологическая среда жизнедеятельности человека Основы производства (общая характеристика производства)	2 (2*)	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Потребительские блага. Производство потребительских благ. Самостоятельные и практические работы: 1. Составить таблицу потребностей семьи 2. Написать сообщение на тему: « С последствиями каких технологий, отрицательно влияющих на природу, борется весь мир»	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных. Находить необходимую информацию используя интернет ресурсы.
Виды технологий. Характеристика технологий	2 (2*)	Что такое технология. Формула получения продукта труда. Классификация производств и технологий. Единичное, серийное и массовое производство. Современные и перспективные	Осознать роль технологий в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять , что является технологией

		технологии. Промышленные, производственные технологии. Самостоятельные и практические работы: <i>1. Составить таблицу предприятий региона проживания и профессий людей, которые на них работают.</i>	в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий.
Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	2(4*)	Характеристика дерева и древесины. Строение древесины. Текстура. Пороки древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы. Деревообрабатывающие предприятия. Лабораторно- практические работы: <i>1. Определение пород и пороков древесины</i> <i>2. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов</i>	Знакомиться с разновидностями производственного сырья. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Распознавать породы древесины, пиломатериалы по внешнему виду. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Определять виды пиломатериалов и искусственных древесных материалов.
Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов	2(4*)	Металлы и сплавы. Свойства металлов и сплавов. Виды металла. Виды конструкционных материалов. Искусственные материалы их свойства и применение. Виды проволоки. Виды листового материала. Практическая работа: <i>1. Составить таблицу с характеристиками различных материалов из металла и искусственных материалов и их применением</i>	Знакомиться с разновидностями производственного сырья. Формировать представление о получении различных видов материалов из металла и искусственных материалов. Распознавать металлы по внешнему виду. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Определять способы применения различных материалов из металла и искусственных материалов.
Технологии получения и преобразования текстильных материалов	4(2*)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

		прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент Лабораторно- практические работы: 1. Определение направления долевой нити в ткани 2. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани 3. Сравнительный анализ прочности окраски тканей 4. Изучение свойств тканей из хлопка и льна	Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.
Технологии получения пищевых продуктов	4(2*)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология производства	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Находить и представлять информацию о предприятиях пищевой продукции.

		плодоовощных консервов. Лабораторно- практическая работа: 1. <i>Определение качества овощей, зелени органолептическим способом</i> 2. <i>Определение содержание нитратов</i>	Анализировать информацию о пищевой ценности продуктов.
Технологии ведения дома	4 (4*)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребности семьи. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК Практическая работа: 1. <i>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой</i>	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Растениеводство и животноводство (2 ч)			
Технологии растениеводства	1 (1*)	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Практическая работа: 1. <i>Составить таблицу «Полезные свойства культурных растений»</i>	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений в жизнедеятельности человека. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Определять полезные свойства культурных растений.

Технологии животноводства	1(1*)	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Практическая работа <i>1. Составить таблицу «Направления животноводства в районе проживания»</i>	Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о квалификации животных организмов. Определять в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.
Технологии обработки материалов и пищевых продуктов (36 ч)			
Технологии обработки текстильных материалов: • Ручные стежки и сточки • Устройство и назначение швейной машины • Оборудование для ВТО • Машинные швы	12 (8*)	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа: <i>1. Выполнение образцов ручных швов</i> Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание	Осваивать приемы выполнения ручных работ и машинных работ. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: смётывание прямыми стежками, замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом), копировальными стежками. Изготавливать образцы машинных работ. Изучать терминологию ручных, машинных и утюжелных работ. Осваивать приемы работы на швейной машине Соблюдать правила безопасных работ при выполнении практических работ; Организовывать рабочее место для выполнения машинных работ. Подготавливать швейную машину к

		работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Практические работы: 1. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками 2. Заправка швейной машины нитками. 3. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. 4. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Проведение ВТО Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Практические работы: 1. Изготовление образцов машинных швов.	работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Устранять неполадки связанные с неправильной заправкой ниток Знакомиться с профессиями швейного производства: портной, механик — наладчик швейного оборудования, контролер.
Ручная обработка древесины • Устройство и назначение столярного верстака	4 (8*)	Техника безопасности при работе в столярной мастерской. Правила работы на столярном станке. Разметочные инструменты. Инструменты для пиления и чистовой обработки заготовок из	Выполнять: разметку заготовок из древесины, пиление размеченных заготовок. Знакомиться с

- Сверление и пиление деревянных заготовок - Составление технологической карты изготовления изделия		древесины. Строгание, сверление и соединение деревянных заготовок. Технологический процесс конструирования изделий из древесины Практические работы: - Разметка игрушек - Изготовление игрушек - Освоение приемов разметки учебных заготовок.	профессиями: столяр, технолог, станочник-сверловщик.
Ручная обработка металла и искусственных материалов - Приемы работы с проволокой - Приемы работы с тонколистовыми металлами	4 (4*)	Организация работы в слесарно-механической мастерской. Монтажные инструменты для работы с проволокой. Правила безопасности при работе в столярной мастерской. Приемы работы с проволокой. Приемы работы с тонколистовыми металлами и искусственными материалами. Технологический процесс сборки деталей. Практические работы: - Освоение приемов работы с проволокой. - Освоение приемов работы с тонколистовыми материалами.	Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам; Выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением, инструменты для обработки металлов и искусственных материалов в соответствии с их назначением; Находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из металла; Излагать полученную информацию; Организовывать рабочее место для слесарных работ; Разрабатывать технологическую последовательность изготовления деталей из металлов на основе анализа эскизов и чертежей; Соблюдать правила безопасных работ при выполнении практических работ;

			Осуществлять сборку изделия, уборку рабочего места по окончании работы; Проверять качество сборки;
Декоративно-прикладная обработка различных материалов • Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. • Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков • *Декоративное оформление деревянных поверхностей (выжигание, раскраска рисунков на фанере)	6 (6*)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов Практические работы: 1. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация 2. Создание графической композиции Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда

		ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, Практические работы: 1. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья 2. Оформление деревянной поверхности в технике – выжигание 3. Оформление деревянной поверхности в технике раскрашивание	
Технологии обработки пищевых продуктов • Санитария, гигиена и безопасность труда на кухне • Приготовление блюд из яиц • Приготовление блюд из овощей и фруктов • Приготовление бутербродов и горячих напитков	10(8*)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Значение яиц в	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

		питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд Лабораторно- практическая работа: 1. <i>Определение свежести яиц</i> 2. <i>Приготовление блюд из яиц</i> Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
--	--	--	---

		обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Лабораторно- практические работы: 1. <i>Определение содержания нитратов в овощах.</i> 2. <i>Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.</i> Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
--	--	--	---

		бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка Практическая работа: 1. Приготовление и оформление бутербродов. 2. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао)	
Компьютерная графика и черчение 2 часа			
Чертежные инструменты. Правила выполнения чертежей с помощью чертежных инструментов	2(2*)	Понятие графика. Основные виды графических изображений. Понятия чертёж, набросок, эскиз. Технический рисунок, схема. Правила оформления графической документации Практическая работа: 1. Выполнение эскиза рамки для фотографии.	Овладевать навыками работы с чертежными инструментами. Уметь самостоятельно строить чертёж и наносить размеры.
3D- моделирование, прототипирование и макетирование 4 часа			
Создание макета жилого помещения (кухни)	4(4*)	Проектирование помещения кухни на бумаге и компьютере. Принципы и средства создания интерьера дома в объеме. Практические работы: 1. Создание макета кухни. Разработка и выполнение макетов мебели для кухни: рабочая	Овладевать навыками работы с разверткой, склеивания и сборки разверток. Выполнять расстановку мебели по разработанному плану. Осваивать работу в бригаде;

			зона, обеденная зона.	
Творческая, проектная и исследовательская деятельность 6 часов				
Выполнение проектов	творческих	6(6*)	Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Творческие работы: 1. Выполнение творческого проекта по разделу «Технология ведения дома»: «Планирование кухни-столовой» 2. Выполнение проекта по «Кулинарии» 3. Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 4. Выполнение проекта по разделу «Декоративно-прикладное творчество» Презентация и защита творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Тематическое планирование (вариант А,Б) 6 класс – 68 часов

Тема раздела (модуля) программы	Кол-во учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Производство и технологии 20 часов			
Виды технологий. Характеристика технологий	2 (2*)	Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Промышленные и	Систематизировать и обобщать полученные знания о традиционных и современных

		производственные технологии. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами. Технологии легкой промышленности. Технологии сферы обслуживания, социальной сферы	технологиях обработки конструкционных материалов, универсальных и перспективных технологиях, технологических процессах порошковой металлургии, процессах электрической сварки. Знакомиться с профессией сварщика; технолога Находить информацию о: воздействии региональных предприятий на экологию, о температуре сварочной дуги и температуре плавления железа; Излагать полученную информацию; Приводить примеры промышленных предприятий не имеющих отходов; Работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой);
Технологии ведения дома	4(4*)	Интерьер комнаты школьника. Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и компьютере. Принципы и средства создания интерьера дома. Технологии ремонта жилых помещений. Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений и уход за ними. Практические работы: 1. Составление плана размещения мебели в комнате подростка 2. Выбор комнатных растений для размещения	Объяснять: назначение интерьера, Называть и давать характеристику основных зон жилого помещения; Анализировать требования: санитарно – гигиенические, эргономические, эстетические и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты; Организовывать рабочее место школьника; Применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера; Сравнивать различные интерьеры; Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проводить фенологические наблюдения за

			комнатными растениями. Осваивать способы подготовки почвы для выращивания комнатных растений, основные технологические приёмы использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).
Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	2(4*)	Виды изделий из древесины и древесных материалов. Механическая обработка заготовок из древесины Подготовка к работе ручных столярных инструментов. Токарный станок для обработки древесины. Технологии точения древесины цилиндрической формы. Конструирование и изготовление изделий из древесины с криволинейными формами. Шиповые столярные соединения. Практические работы: 1. Подготовка инструментов к работе. 2. Знакомство с устройством токарного станка для обработки древесины. 3. Овладение приемами точения цилиндрических поверхностей	частями токарного станка по обработке древесины; Знакомиться с профессиями: столяр, плотник, резчик по дереву, оператор сушильных установок, мастер столярного и мебельного производства; Классифицировать изделия из древесины и древесных материалов, в зависимости от назначения; Называть виды сушки древесины, этапы точения изделий на токарном станке, виды механической обработки заготовок из древесины, способ соединения заготовок, этапы сборки и обработки отдельных сборочных единиц; Характеризовать виды отделки изделий из

			древесины; Проводить самостоятельный поиск в различных источниках информации образцов детских игрушек, изготовленных на токарных станках; Анализировать основные технологические операции резания, сушки древесины; Соблюдать правила безопасных работ; Различать режущие инструменты, виды резания; Работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой) и источниками в Интернете; Излагать полученную информацию;
Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов	2 (2*)	Устройство и приемы работы на настольном сверлильном станке. Технологический процесс сборки деталей. Металлы и способы их обработки. Измерительный инструмент. Основные способы обработки металлов. Рубка металла. Резание металла и искусственных материалов ручной слесарной ножовкой. Опиливание металла. Практические работы: 1. Подготовка инструментов к работе. 2. Знакомство с устройством сверлильного станка 3. Овладение приемами рубки и резания металла.	Характеризовать виды инструментальной и конструкционные стали и их свойства; Осуществлять этапы: подготовки измерительных инструментов к работе, Понимать назначение измерительных инструментов. Понимать назначение режущих инструментов; Знакомиться с историей развития слесарного дела в России, назначением и основными частями сверлильного станка ; Организовывать рабочее место в соответствии с правилами безопасной работы на сверлильном станке; подготавливать заготовки для крепления в крепежных приспособлениях

			сверлильного станка. Соблюдать правила безопасной работы при выполнении практических работ;
Технологии получения текстильных материалов.	4 (2*)	Технология получения текстильных материалов из волокон животного происхождения. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Лабораторно-практические работы: 1. Изучение свойств тканей из шерсти и шелка 2. Составление схем ткацких переплетений	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Исследовать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять виды переплетения нитей в ткани. Знакомиться с профессиями текстильного производства. Оформлять результаты исследований.
Технологии получения пищевых продуктов	4(4*)	Предприятия пищевой промышленности в регионе и городе. Ассортимент продукции выпускаемой предприятиями пищевой промышленности. Поиск информации о производствах пищевой промышленности региона. Анализ полученной информации. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий. Технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Продукция кондитерской промышленности. Технологии производства молока. Технология производства кисломолочных продуктов. Лабораторно - практические работы: 1. Определение примесей крахмала в сметане.	Определять: доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий, качество молока органолептическими и лабораторными методами, сроки хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях, доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; Знакомиться с историей развития пищевой промышленности в регионе Проводить самостоятельный поиск в различных источниках информации о молочном производстве, ассортименте молочного производства;

		2. <i>Определение доброкачественности молока</i> 2. <i>Определение доброкачественности круп и макаронных изделий</i>	
Технологии обработки материалов, пищевых продуктов (34 ч)			
Технологии обработки текстильных материалов - Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной - Машинные швы - Изготовление швейного изделия	12 (6*)	Регуляторы швейной машины. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Машинные швы соединительные и краевые. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Понятие о процессе конструирования одежды. Технология изготовления швейного изделия. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Окончательная отделка и контроль качества готового изделия. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия. Профессии швейного производства. Практические работы: 1. <i>Уход за швейной машиной. Замена машинной иглы</i> 2. <i>Машинные швы: двойной, запошивочный, окантовочный.</i> 3. <i>Изготовление сумки-рюкзака</i> 4. <i>Изготовление сумки (чехла) для</i>	Анализировать конструкции швейной машины, Выполнять: снятие мерок с объекта и запись результатов измерений, построение чертежа изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам, подготовку выкройки к раскрою; Анализ конструкции изделия, раскладку выкроек на ткани, перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя, образцов поузловой обработки швейных изделий, стачивание деталей, отделочные работы; Приводить примеры регулировки в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага; Осуществлять замену иглы, чистку и смазку швейной машин; Подбирать толщину иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани; Выбирать смазочные материалы, способ подготовки данного вида ткани к раскрою; Знакомиться с профессией наладчика швейного оборудования Оформлять чертежи швейных изделий в

		<i>инструментов</i>	соответствии с общими правилами построения; Составлять схему пошива изделия в зависимости от конструкции; Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов; Планировать последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию; Выбирать режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия; Анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки; Оценивать качество готового изделия.
Технология обработки материалов из древесины	4 (10*)	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины. Подготовка к работе ручных столярных инструментов. Конструирование и изготовление изделий из древесины с криволинейными формами. Соединение деталей из древесины. Практические работы: <i>1.Изготовление декоративной разделочной мини-доски.</i> <i>2.Изготовление ручки для резца-стамески.</i> <i>3.Расчёт элементов шиповых соединений.</i> <i>4.Изготовления изделий с шиповыми соединениями.</i> <i>5.Изготовление подрамника для картины в технике соединения вполдерева.</i>	Читать чертежи деталей; Организовывать рабочее место в соответствии с правилами безопасной работы на токарном станке; подготавливать заготовки для крепления в крепежных приспособлениях токарного станка. Закреплять заготовки в крепежных приспособлениях токарного станка; Использовать правильные приемы точения цилиндрических поверхностей, правильные приемы работы на СТД-120М, технологическую карту изготовления ручки для резцов-стамесок; Выполнять эскизы с указанием габаритных размеров; Анализировать и использовать этапы

			конструирования и последовательность изготовления изделий из древесины с криволинейными формами; приемы обработки различными инструментами и приспособлениями; Разрабатывать графическую документацию и изготавливать многодетальные изделия; Разрабатывать технологические карты на различные объекты труда; Давать определение видам конструкции и конструктивным элементам; Характеризовать виды соединения деталей из древесины; преимущества и недостатки. Различать основные элементы шиповых соединений и определять их назначение. Рассчитывать параметры элементов шиповых соединений; Применять нужные инструменты для разметки, технологических операций по сборке шиповых соединений; Соблюдать правила безопасной работы при выполнении практических работ; Излагать полученную информацию.
Технология обработки металлов и сплавов	2 (4*)	Основные способы обработки металлов. Рубка металла. Резание металла и искусственных материалов ручной слесарной ножовкой. Опиливание металла. Соединение деталей из металла и искусственных материалов. Соединение деталей. Соединение	Выполнять практическую работу: по ознакомлению с видами и профилями металлов, рубке металла в тисках по уровню губок; Анализировать: способы обработки металлов давлением, виды резания металлов, путем снятия стружки, основные способы

		заклепками деталей из тонколистового металла. Организация рабочего места. Практические работы: 1. Изготовление по чертежу металлического шпателя из тонколистового металла. 2. Подготовка сверлильного станка к работе и работа на нем. 3. Изготовление декоративного крючка по сборочному чертежу. 4. Конструирование и изготовление декоративного крючка с использованием прищепки для белья.	ручной обработки металлов и искусственных материалов, суть технологии резания металла ручной и механической ножовками Определять способы изготовления деталей по внешним признакам; Работать инструментам, используя различные приемы и способы: ручной и механизированной рубки металлов, технологии опиливания металлов и искусственных материалов, работы ручной слесарной ножовкой, опиливания и контроля; Готовить ручную слесарную ножовку к работе; Проводить анализ допущенных ошибок и устранять их; Изготавливать по чертежу и технологической карте изделия; Сравнивать и делать вывод о целесообразности выбора необходимого процесса ручного или механизированного опиливания металла; Соблюдать правила безопасной работы при выполнении практических работ;
Декоративно-прикладная обработка различных материалов	6 (6*)	Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы. Инструменты для контурной резьбы. Технология выполнения. Чеканка по тонколистовому металлу. Инструменты для чеканки. Подготовка рабочего места. Технологический процесс выполнения	Анализировать и различать виды художественной обработки древесины; Приводить примеры видов декоративно-прикладного искусства при работе с древесиной; Объяснять способы выполнения контурной

		чеканки. Вышивка лентами. Изготовление украшений из лент. Виды лент. Материалы для вышивки. Технология выполнения вышивки лентами. Практические работы: <i>1.Выполнение контурной резьбы на учебной заготовке.</i> <i>2. Изготовление эмблемы в технике чеканка</i> <i>3. Вышивка лентами</i> <i>4. Изготовление цветов из лент.</i>	резьбы, использование материалов, инструментов, техники разметки и резьбы по естественной и тонированной древесине; Выполнять контурную резьбу на учебной заготовке и бытовых тонированных изделиях; Работать с информацией; Проводить поиск рисунков для контурной резьбы в различных источниках информации; Анализировать практическое применение чеканок; Работать с использованием технологии выполнения чеканки; Распознавать материалы, оснастку, инструменты и приспособления для выполнения практических работ; Устанавливать технологическую последовательность изготовления изделий из тонколистового металла; Анализировать различные виды художественных работ с лентами Строить статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции; Зарисовывать природные цветочные мотивы с натуры и их стилизацию; Организовывать рабочее место; Осуществлять художественную вышивку лентами Соблюдать правила безопасных работ; Проводить поиск информации и
Технология	обработки	8 (6*)	Кулинарная обработка круп, бобовых.

пищевых продуктов • Кулинарная обработка круп, бобовых • Кулинарная обработка макаронных изделий. • Приготовление простого теста • Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов • Приготовление десертов		Кулинарная обработка макаронных изделий. Соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы, консистенцию блюда. Приготовление домашней лапши. Приготовление блинов. Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление холодных десертов. Ягоды и фрукты. Приготовление блюд из ягод и фруктов. Консервирование ягод и фруктов. Практические работы: 1. Приготовление кулинарного блюда из круп или бобовых (по выбору). 2. Приготовление кулинарного блюда из макаронных изделий (по выбору). 3. Приготовление домашней лапши. 4. Приготовление кулинарного блюда с молоком (по выбору). 5. Приготовление кулинарного блюда из кисломолочных продуктов (по выбору). 6. Приготовление киселя из клюквы или брусники. 7. Приготовление варенья из яблок.	разрабатывать презентацию о содержании в пищевых продуктах микроэлементов; Излагать полученную информацию; Выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов; Приготавливать рассыпчатую, вязкую или жидкую каши, гарнир из макаронных изделий Оформлять блюда из крупы и макаронных изделий; Соблюдать: правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; Осваивать приемы кипячения и пастеризации молока; Готовить молочный суп, молочную кашу, творог из простокваши; Оценивать качество кисломолочных продуктов, блюда из творога; Находить и использовать нужную информацию в различных источниках;
Растениеводство и животноводство 4 часа			
Технологии растениеводства	2 (2*)	Технологии производства агропродукции региона. Зерновое производство. Плодоовощные хозяйства. Влияние экологических факторов на выращивание продукции. Выращивание овощей и фруктов в личном хозяйстве.	Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о видах зерновых культур, влиянии экологических факторов на качество продукции. Сопоставлять зерновые культуры с продукцией, производимой из них. Отличать зерновые культуры по внешнему

		Практические работы: <i>1. Составление коллекции зерновых культур</i>	виду Находить и использовать нужную информацию в различных источниках;
Технологии животноводства	2 (2*)	Разведение животных для получения молока. Виды животных. Качество и польза молочной продукции. Влияние климатических условий на продукцию. Влияние кормов на вкусовые качества продукции. Практические работы:	Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о видах молочных животных, влиянии экологических факторов на выращивание животных. Сопоставлять виды молочных животных с ассортиментом молочной продукции, национальными традициями.
3D- моделирование, прототипирование и макетирование 4 часа			
Создание макета жилого помещения (комната подростка)	4 (4*)	Проектирование помещения комнаты подростка на бумаге и компьютере. Принципы и средства создания интерьера дома в объеме. Практические работы: <i>1. Создание макета комнаты. Разработка и выполнение макетов мебели для комнаты: рабочая зона, зона отдыха.</i>	Называть и давать характеристику основных зон жилого помещения; Анализировать требования: санитарно – гигиенические, эргономические, эстетические и в соответствии с ними проводить анализ своей комнаты; Организовывать рабочее место школьника; Применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера; Сравнивать различные интерьеры; Обобщать и делать выводы.
Компьютерная графика и черчение 2 часа			
Построение чертежей. Правила оформления чертежей.	2 (2*)	Сборочные чертежи. Графическая документация. Основы дизайна. Построение чертежей изделий. Эскиз. Технический рисунок. Практические работы:	Разрабатывать графическую документацию для проекта; Демонстрировать наработки эскизов; Объяснять правила чтения сборочного чертежа; Применять на практике опыт чтения

		1. Построение и оформление чертежа	сборочного чертежа; Выполнять поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации;
Робототехника 2 часа			
Функциональное разнообразие роботов. Стационарные и мобильные роботы	2 (2*)	Функциональное разнообразие роботов. Стационарные и мобильные роботы. Шагающие роботы. Программирование роботов. Управление роботом. Разработка и дизайн корпуса робота. Практические работы: 1. Управление роботизированными платформами (с помощью пульта управления).	Классифицировать роботизированные устройства; Анализировать возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций, роботизированное устройство с точки зрения единства программных и аппаратных средств; Объяснять работу роботизированных устройств с точки зрения единства программных и аппаратных средств. Определять программные и аппаратные средства, необходимые для осуществления управлением устройством, предназначение данного алгоритма, по программе, для решения какой задачи она предназначена; Отличать конструктивные особенности различных моделей и механизмов и роботов;
Автоматизированные системы 2 часа			
Автоматические устройства в быту и на производстве.	2 (2*)	Автоматизированные устройства в сельском хозяйстве: аппараты для доения коров, подача	Характеризовать виды проводов и электропроводки, устройство электропроводки,

		корма, сушка зерна, сортировка и др. Виды проводов и электроарматуры. Устройство электропроводки. Практические работы: <i>1. Оконцовывание, сращивание, ответвление проводов.</i> <i>2. Монтаж учебной схемы однолампового осветителя.</i>	применяемые защитные устройства ; Называть виды и назначение электроарматуры, алгоритмические конструкции входящие в алгоритм; Использовать приемы работы электромонтажными инструментами, условные обозначения элементов электрической цепи, принципиальной и монтажной схемы однолампового осветителя; Выполнять практические работы по оконцовыванию, сращиванию и ответвлению проводов, монтаж учебной схемы однолампового осветителя на базе электроконструктора; Соблюдать правила безопасных работ;
Творческая, проектная и исследовательская деятельность 6 часов			
Творческий проект	6(6*)	Разработка и выполнение творческих проектов. Творческая работа: Разработка и изготовление самостоятельного учебного или творческого проекта.	Проводить анализ, представленных учебных и творческих проектов в разделах учебника, в приложении; Обсуждать собственные идеи; Разрабатывать и изготавливать творческие проекты, презентацию; Анализировать выполненную работу; Защищать разработанный проект. Подбирать материалы и инструменты, Выполнять экономическое и экологическое обоснование для творческих проектов;

Тематическое планирование (вариант А, Б*)

7 класс – 68 часов

Тема раздела (модуля) программы	Кол- во учебны х часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Производство и технологии 16 часов			
Виды технологий. Характеристика технологий.	2(2*)	Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии. Биотехнологии. Объекты биотехнологии.	Различать: виды информации; Работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой);

		Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «геновая (генетическая) инженерия». Лазерные и нанотехнологии.	Излагать полученную информацию; Давать определение понятиям: высокотехнологичное предприятие, организация бизнеса, сооружения, производство строительной продукции, технологии транспорта, транспортная логистика; Классифицировать сооружения по назначению; Знакомиться с профессиями: системный программист, <i>прикладной программист</i>, системный администратор, архитектор информационных систем, специалист по информационной безопасности, информатор-технолог, проектировщик нейроинтерфейсов, проектировщик, каменщик, штукатур, отделочник, плиточник, арматурщик, сварщик, мастер сухого строительства, строитель-эколог, проектировщик инфраструктуры «Умного дома», специалист по модернизации строительных технологий; Называть виды строительных технологий; Различать технологии возведения зданий и сооружений, виды ремонта жилых зданий, виды транспорта; Давать характеристику жилищно-коммунальному хозяйству; Оценивать негативное влияние транспортной отрасли на окружающую среду; Находить в Интернете информацию о работе жилищно-коммунального хозяйства (ЖКХ) в регионе проживания. Характеризовать направления
--	--	--	--

			применения и развития биотехнологии; Устанавливать связь биотехнологий с современными научными дисциплинами и научными направлениями; Анализировать применение биотехнологий в пищевой промышленности; перспективы появления новых специальностей в области лазерных технологий и нанотехнологиях; Знакомиться с направлениями развития бионики, генной инженерии и сельского хозяйства. Называть направления работы современных специалистов в области биотехнологий;
Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	2(4*)	Естественная и искусственная сушка древесины. Соединение деталей из древесины. Токарный станок для обработки древесины. Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий Практические работы: 1. Знакомство с приборами для измерения влажности древесины. 2. Определение влажности древесины 3. Сращивание заготовок по длине.	Анализировать основные технологические операции резания, сушки древесины; Соблюдать правила безопасных работ; Различать режущие инструменты, виды резания; Читать чертежи деталей; Определять свойства древесины; Разрабатывать технологические карты на различные объекты труда; Давать определение видам конструкции и конструктивным элементам; Знакомиться с профессиями: заточника, станочника токарных станков, заточник, столяр, плотник, резчик по дереву, оператор сушильных установок, мастер столярного и

			мебельного производства ; Классифицировать изделия из древесины и древесных материалов, в зависимости от назначения;
Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов	2(2*)	Нанотехнологии. Лазерные технологии. Общие сведения о видах стали и термической обработке. Знакомство с видами металлических профилей. Соединение деталей из металла и искусственных материалов. Соединение деталей. Соединение заклепками деталей из тонколистового металла. Соединение деталей пайкой. Анализ конструкции изделия. Лабораторно - практические работы: 1. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. 2. Обработка закалённой и незакалённой стали.	Анализировать технологии обработки металлов и искусственных материалов на ТВС, основные составляющие режима резания, процесс образования стружки различной формы, современные способы утилизации стружки, полученный от токарной обработки заготовок из металла. Знакомиться с перспективами применения новых композиционных материалов и их роли в развитии НТП, Давать характеристику процесса выплавки стали в сталеплавильных печах; Называть свойства и марки углеродистых и легированных сталей; Приводить примеры изготовления деталей машин, инструментов их различных сталей; Различать марки стали; Систематизировать и обобщать знания о видах термической обработки, устройствах для термической обработки; Читать диаграмму железоуглеродистых сплавов; Обсуждать применение современных лазерных технологий в термообработке стали

			и сплавов; Определять температуру закалки зубила по диаграмме железоуглеродистых сплавов, последовательность нарезания резьбы в отверстиях и на стержнях;
Технологии получения текстильных материалов	4(2*)	Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них Нетканые материалы. Трикотаж. Лабораторно-практическая работа <i>1.Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон</i> <i>2.Составление коллекции нетканых материалов</i> <i>3.Составление коллекции трикотажа</i>	Анализировать: свойства тканей из химических волокон, Классифицировать: волокна Называть этапы получения химических волокон (нитей), Проводить поиск и презентацию информации: о свойствах тканей, получении тканей; Определять волокнистый состав текстильных материалов
Технологии получения пищевых продуктов	2(2*)	Понятие о микроорганизмах. Рыбная промышленность. Морепродукты. Рыбные консервы. Мясная промышленность. Механическая обработка мяса животных. Производство колбас. Мясные консервы. Лабораторно-практические работы: <i>1.Определение свежести мяса и субпродуктов.</i> <i>2.Определение свежести мяса органолептическим методом.</i> <i>3.Определение свежести рыбы органолептическим методом.</i> <i>4. Определение свежести рыбы</i>	Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о: роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях; физиологии питания; мясной промышленности; предприятиях общественного питания; Излагать полученную информацию; Определять: доброкачественность, пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; Сравнивать, обобщать и делать выводы о способах: контроля качества рыбы, мяса,

		лабораторным методом (на примере сельди). 5. Механическая обработка рыбы	консервов из рыбы, консервов из мяса, способах подготовки рыбы и мяса к приготовлению, Находить и использовать нужную информацию в различных источниках;
Технологии ведения дома	4(4*)	Уборка жилища по–научному. Технология «умный дом». Уход за одеждой и обувью. Бытовая техника. Освещение жилого помещения. Оформление жилых помещений. Ландшафтный дизайн. Оформление придомовой территории. Практические работы: 1. Выбор средств по уходу за жилым помещением 2. Разработка дизайна жилого помещения средствами освещения, произведениями искусства и др. 3. Разработка дизайна придомового участка	Объяснять: назначение интерьера, понятие технологии «умный дом»; Называть и давать характеристику основных зон жилого помещения; Анализировать требования: санитарно – гигиенические, эргономические, эстетические и в соответствии с ними проводить анализ своей квартиры, дома; Подбирать инструменты и материалы для уборки дома; Выбирать из предложенных вариантов уборки жилища наиболее оптимальные; Применять полученные знания для рационального размещения мебели и предметов интерьера; Сравнивать различные интерьеры; Обобщать и делать выводы.
Технологии обработки материалов, пищевых продуктов 36 часов			
Технологии обработки текстильных материалов • Приспособления малой механизации для швейных машин • Конструирование и	14(6*)	Общие сведения о соединении деталей в машинах и механизмах. Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. Из истории поясной одежды. Стиль в одежде.	Анализировать: модели поясной одежды; Разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия; Составлять последовательность изготовления юбки

моделирование поясного (головного) изделия; Поузловая обработка поясного (головного) изделия		Конструирование юбок. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Оформление выкройки. Технологическая последовательность изготовления поясных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты юбки. Обработка вытачек и складок. Соединение юбки и обработка срезов. Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка швейного изделия. Практические работы: 1.Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. 2.Построение чертежа основы прямой юбки. 3.Моделирование прямой юбки. 4. Пошив юбки 5.Снятие мерок для построения головного убора (пилотка, бейсболка) 6. Построение чертежа головного убора 7. Пошив головного убора	Различать: бытовое и промышленное швейное оборудование; Называть: этапы образования стежка, правила подготовки ткани к раскрою; Обосновывать использование приспособлений малой механизации; Соблюдать правила безопасных работ; Выполнять: поиск и презентацию необходимой информации, снятие мерок, образцы поузловой обработки швейных изделий, раскладку выкройки юбки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей юбки и обработка срезов, обработку застежки , верхнего и нижнего среза юбки , ВТО, отделочные работы ; Осуществлять контроль выполняемых работ; Строить чертежи поясных изделий; головных уборов Выбирать: способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия; Оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения; Подбирать модели по назначению изделия; Производить: моделирование прямой юбки, расчет количества ткани на изделия,
---	--	---	---

			Читать технологическую документацию; Оценивать качество готового изделия.
Технологии обработки материалов из древесины	4(10*)	Технологии точения древесины цилиндрической формы. Конструирование и изготовление изделий из древесины с криволинейными формами. Шиповые столярные соединения. Основы резания древесины и заточки режущих инструментов. Приемы точения на токарном станке по обработке древесины. Сборка и отделка деталей из древесины. Основы резания древесины и заточки режущих инструментов. Приемы точения на токарном станке по обработке древесины. Конструирование изделий из древесины. Сборка и отделка деталей из древесины. Практические работы: 1. Конструирование хозяйственной доски с фризом (навершием). 2. Изготовление хозяйственной доски. 3. Конструирование и изготовление декоративных ручек для мебели.	Осваивать приемы заточки, доводки и правки, работы на токарном станке; Выполнять ручную заточку, доводку и правку режущих инструментов; Выполнять правила безопасной работы на токарном станке, при сборке и отделке изделий из древесины; Называть виды сушки древесины, этапы точения изделий на токарном станке, виды механической обработки заготовок из древесины, способ соединения заготовок, этапы сборки и обработки отдельных сборочных единиц ; Характеризовать виды отделки изделий из древесины; Работать с информацией (с текстом учебника и дополнительной литературой) и источниками в Интернете;
Технологии обработки металлов и сплавов	2(4*)	Соединение деталей пайкой. Устройство и назначение токарно-винторезного станка. Управление токарно-винторезным станком. Основные технологические операции, выполняемые на токарно-винторезном станке. Применение ручного	Изучать устройство ТВ-6; Находить в различных источниках информацию об истории появления и дальнейшего совершенствования токарных станков, о классификации токарно-винторезных станков,

		электрифицированного инструмента для обработки конструкционных материалов. Основы фрезерной обработки. Организация рабочего места. Основные технологические фрезерные операции. Технологические операции соединения тонколистовых металлов. Практические работы: 1.Пробивание отверстий в тонколистовом металле при выполнении заклёпочного соединения. 2.Подготовка электрического паяльника к работе. 3.Сверление отверстий на токарно-винторезном станке.	Понимать перспективы применения токарных станков с числовым программным управлением (ЧПУ), Осваивать правила закрепления заготовок в технологических приспособлениях, Выполнять правила безопасных работ на ТВС, при сверлении отверстий, Называть режущие инструменты на ТВС, основные элементы и классификацию токарных резцов; Использовать по назначению контрольно-измерительные инструменты, приспособления, оснастку; Проводить осмотр токарных резцов; Знакомиться с профессиями: напайщика токарных резцов, токаря по металлу, токаря-полуавтоматчика, сталевара, термиста; Знакомиться: с основными технологическими операциями, выполняемых на ТВС Вытачивать в соответствии с чертежом однодетальное изделие; Применять полученные знания для экономического и экологического обоснования.
Декоративно-прикладная обработка различных материалов	8(8*)	Вязание крючком. Макраме. Скобчатая резьба, геометрическая, плоскорельефная резьба по дереву. Практические работы:	Знакомиться с видами: художественной обработки древесины, вязания, макраме; Приводить примеры видов декоративно-прикладного искусства при работе с

		<i>1. Изготовление образцов, связанных крючком.</i> <i>2. Изготовление изделия, связанного крючком.</i> <i>3. Изготовление браслета, ремешка.</i> <i>4. Изготовление и разметка учебной заготовки для скобчатой резьбы.</i> <i>5. Освоение техники скобчатой резьбы.</i> <i>6. Резьба скобчатых порезок на учебной заготовке и бытовых изделиях из древесины.</i> <i>7. Конструирование и изготовление декоративного подсвечника</i>	древесиной, пряжей; Работать в технике скобчатой резьбы,; Выбирать материалы, инструменты, технику разметки и резьбы по естественной и тонированной древесине; Осваивать опыт: выполнения скобчатой резьбы на учебной заготовке и бытовых тонированных изделиях, вязания крючком, выполнения макраме; Проводить анализ и примеры практического применения резьбы в деревянной архитектуре; Разрабатывать эскизы и чертежи шаблонов для резьбы, технологические карты; Подбирать материалы и инструменты; Соблюдать правила безопасных работ; Организовывать рабочее место; Анализировать и обсуждать лучшие работы;
Технологии обработки пищевых продуктов	8(8*)	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Технология обработки рыбы. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Виды кулинарной обработки мяса. Практические работы: <i>1. Расчёт калорийности блюд.</i> <i>2. Приготовление кулинарного блюда из</i>	Выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудование и инструменты; Готовить: отварную и жареную рыбу, блюда из рыбных консервов, блюда сельскохозяйственной птицы, мяса и субпродуктов; Применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд;

		мяса птицы. 3.Приготовление блюд из котлетной массы. 4.Приготовление жареной рыбы с гарниром. 5.Приготовление салата из морской капусты.	Анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту; Дегустировать приготовленные блюда; Оформлять блюда из рыбы; блюда из мяса; Соблюдать: правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе; Оценивать качество рыбных блюд, жиров растительного и животного происхождения; Рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса Определять: доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд; Осваивать приемы кулинарной обработки мяса; рыбы Работать в группе.
Растениеводство и животноводство 4 часа			
Технологии растениеводства	2(2*)	Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии	Определять основные группы культурных растений. Визуально диагностировать недостатки элементов питания культурных растений. Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой

		вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Практические работы: <i>1. Составление графика ухода за культурными растениями</i> <i>2. Составление цветочных композиций</i>	ткани), способы подготовки почвы для выращивания растений, рассады овощных культур, способы подготовки семян к посеву, способы посева/посадки культурных растений, способы хранения овощей и фруктов, растений. Составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Осваивать технологии заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона, способы переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.). Осваивать основные технологические приёмы аранжировки цветочных композиций, технологические приёмы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.
Технологии животноводства	2(2*)	Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Рыболовное хозяйство. Разведение животных на фермах.	Собирать информацию и описывать примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, Классифицировать потребности человека Распознавать основные типы животных и

		Птицефабрики. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Практические работы:	оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; Приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
3D- моделирование, прототипирование и макетирование 4 часа			
Транспортные – прототипы. Прототипы транспортного средства (автомобиль, корабль, самолёт и т. д.).	4(4*)	Технологические машины. Основы начального технического моделирования . Практические работы: 1.Конструирование стилизованных моделей летательных аппаратов; 2.Конструирование стилизованных моделей транспортного средства различного назначения 3.Сборка разверток транспортных средств	Различать виды транспорта; Выполнять конструирование стилизованных моделей летательных аппаратов и транспортных машин по шаблонам и рисункам Осваивать работу в бригаде; Формировать навыки уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.
Компьютерная графика и черчение 2 часа			
Основы графической грамоты.	2(2*)	Сборочные чертежи. Графическая	Разрабатывать графическую

Построение чертежей. Правила оформления чертежей. Выполнение чертежей плоских деталей. Сборочные чертежи.		документация. Основы дизайна. Построение чертежей изделий. Эскиз. Технический рисунок. Практические работы: <i>1. Построение и оформление чертежа</i>	документацию для проекта; Демонстрировать наработки эскизов; Объяснять правила чтения сборочного чертежа; Применять на практике опыт чтения сборочного чертежа; Выполнять поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации;
Автоматизированные системы 2 часа			
Автоматические устройства на производстве и в быту.	2(2*)	Конструкция и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники; Бытовые электрические приборы и правила их эксплуатации. Устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; Электротехнические устройства с элементами автоматики. Электрические цепи со светодиодами. Датчики света и темноты. Практические работы: <i>1. Разборка и сборка бытовых электронагревательных приборов</i> <i>2. Сборка электрической цепи, содержащей светодиод</i>	Знакомиться с применением автоматических устройств в быту и на производстве; Приводить примеры использования в технике (автомобилях) и быту автоматических устройств; Анализировать преимущества применения современных высоких технологий, гибких автоматизированных производств и промышленных роботов; Проводить поиск информации о датчиках контрастных метках и датчиках цветных меток, их назначении и сфере применения; Излагать полученную информацию; Использовать условные обозначения элементов электрической цепи; Освоить приемы работы со светодиодами; Выполнять практические работы по оконцовыванию, сращиванию и ответвлению

			проводов, монтаж учебной схемы однолампового осветителя на базе электроконструктора; Соблюдать правила безопасных работ
Робототехника 2 часа			
Промышленные роботы. Подводные роботы. Сельскохозяйственные роботы. Строительные роботы. Космические роботы.	2(2*)	Знакомство с моделями рабочих органов техники; Анализ конструкции механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора); Система управления моделями роботизированных устройств; сборку роботизированных устройств из деталей конструктора. Практические работы: <i>1. Составление обзора роботов по отдельным отраслям промышленности и видам;</i>	Классифицировать роботизированные устройства; Анализировать: возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций; работу роботизированных устройств с точки зрения единства программных и аппаратных средств; Определять: программные и аппаратные средства, необходимые для осуществления управлением устройством; по блок-схеме, для решения какой задачи предназначен данный алгоритм; определять какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм; Сравнивать различные алгоритмы решения одной проблемы; Отличать конструктивные особенности различных моделей и механизмов и роботов; Конструировать различные модели; Применять полученные знания в практической деятельности, графический редактор для создания и редактирования изображений;

Творческая, проектная и исследовательская деятельность 4 часа			
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4(4*)	Разработка и выполнение творческих проектов	Разрабатывать план работы над проектом, варианты рекламы; Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; Излагать полученную информацию; Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); Составлять технологические карты с помощью компьютера; Изготавливать материальные объекты (изделия); Контролировать качество выполняемой работы; Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта; Подготавливать пояснительную записку; Оформлять проектные материалы; Проводить презентацию проекта;

Тематическое планирование (вариант А, Б*)

8 класс – 34 часа

Тема раздела (модуля) программы	Кол- во учебн ых часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3D- моделирование, прототипирование и макетирование 8 часов			
Архитектурные макеты дома и других объектов	4(4*)	Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). Разработка трехмерного воспроизведения архитектуры, геометрические узоры и различные повседневные объекты (киригами) Практические работы: 1.Создание эскиза объемно-пространственной композиции 2. Разработка геометрической фигуры в техники киригами	
Создание 3D- моделей, используя	4(4*)	Компьютерное трёхмерное	Применять на практике навыки работы в

программное обеспечение графического редактора Компас 3D		проектирование. Компьютерная графика. 3D- моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Освоение навыков работы в ПО для трехмерного проектирования.	ПО для трехмерного
--	--	--	--------------------

Компьютерная графика и черчение 24 часа			
Основы графической грамоты. Построение чертежей. Правила оформления чертежей. Выполнение чертежей плоских деталей. Сборочные чертежи.	3(3*)	Типы линий. Орнамент из прямых линий Окружности разного размера из линий разной толщины. Орнамент из циркульных линий Гарнитура узкого архитектурного Особенности написания узкого архитектурного шрифта различной величины. Правила простановки размеров на чертежах Практические работы (упражнения): 1. Орнамент из прямых линий 2. Орнамент из циркульных линий 3. Написания узкого архитектурного шрифта 4. Простановка размеров на чертежах	Вычерчивать в карандаше и обводить вертикальные и горизонтальные линии различного типа, точно соблюдая соответствие их конфигурации и толщине; окружности разного диаметра и разных типовлиний. Проводить прямые перпендикулярные друг к другу линии одной толщины, наклонные линии и стыковать несколько линий в одной точке. Освоить вычерчивание сочетания окружностей и прямых линии. Освоить различные виды надписей на чертеже. Изучить написание букв и цифр узкого архитектурного шрифта
Геометрические построения	4(4*)	Деление отрезка прямой, угла и окружности на равные части. Построение орнаментов на основе вписанных многоугольников и деления окружности на равные части. Сопряжение пересекающихся прямых и построение касательных к окружности Практические работы (упражнения): 1. Построение сопряжений 2. Построение орнаментов 3. Построение декоративной вазы	Освоить деление окружности в заданных параметрах с применением простых геометрических построений. Чертить различные случаи сопряжений. Строить внешнее, внутреннее и смешанное сопряжение двух окружностей заданными дугами, сопряжение двух параллельных прямых двумя дугами окружностей, сопряжение дуги окружности с прямой, дугой заданного радиуса. Строить различные виды сопряжений для заданных архитектурных деталей.
Чертежи в системе	3(3*)	Основы проекционного черчения:	Освоить основы проекционного черчения

прямоугольных проекций		центральное и параллельное. Прямоугольное проецирование на одну плоскость проекций. Выбор главного вида проецируемого объекта. Прямоугольное проецирование на две и три взаимно перпендикулярные плоскости проекций Практические работы: 1. Построение на чертеже недостающего вида 2. Выполнение эскиза	Выполнять чертежи по правилам прямоугольного проецирования.
АксонOMETрические проекции	5(5*)	Фронтальная косоугольная диметрическая и прямоугольная изометрическая проекции. Построение многоугольников и многогранников в аксонометрических проекциях. Построение окружностей в аксонометрических проекциях. Практические работы: 1. Построение многоугольника в аксонометрической проекции 2. Построение окружности в аксонометрической проекции 3. Построение тел вращения в аксонометрической проекции	Выполнять чертежи в различных проекциях
Технический рисунок	3(3*)	Правила выполнения технического рисунка. Виды технического рисунка: линейные и объемные. Способы передачи объема. Практические работы: 1. Выполнение технического рисунка группы геометрических тел.	Строить от руки геометрические тела Освоить пути передачи объема различными способами

Выполнение эскизов, схем в системе автоматизированного проектирования (САПР)	2(2*)		
Оформление конструкторской документации с использованием САПР	2(2*)		
Творческая, проектная и исследовательская деятельность 3 часа			
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	3 (3*)	Разработка и выполнение творческих проектов	Разрабатывать план работы над проектом, варианты рекламы; Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации; Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.); Составлять технологические карты с помощью компьютера; Изготавливать материальные объекты (изделия); Контролировать качество выполняемой работы; Подготавливать пояснительную записку; Оформлять проектные материалы; Проводить презентацию проекта;

8. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Характеристика контрольно-измерительных материалов

Для реализации программы используются следующие формы контроля уровня обученности школьников:

- Текущий (карточки- задания, опрос, тест, практические работы) - проводится поурочно;
- Тематический (тесты, карточки - задания, защита проектов, контрольные работы) - проводится по окончании изучения раздела;
- Административный (нулевой срез, полугодовой срез, годовой срез) – проводится по школьному административному контролю;
- Итоговый (защита проектов, итоговые тесты) – проводится по окончании проектных работ и в конце года.

Оценочные материалы

5 класс

№ п/п	Тема	Форма контроля	КИМ/ Источник
1	Диагностическая контрольная работа № 1	Диагностическая работа	Модельная региональная образовательная программа основного общего образования. Предмет «Технология»
2	Диагностическая контрольная работа № 2		
3	«Создание изделий из текстильных материалов»	Контрольная работа	
4	«Приготовление горячих напитков»	Практическая работа	
5	«Приготовление и оформление бутербродов		
6	«Изготовление образцов ручных и машинных строчек»		
7	«Снятие мерок»		
8	«Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам»		
9	«Понятие о машине и механизме»	Самостоятельная работа	Модельная региональная образовательная программа основного общего образования. Предмет «Технология»
10	«Эстетика и экология жилища»		
11	«Санитария и гигиена на кухне»		
12	«Этапы проектной деятельности»		
13	«Определение направления долевой нити ткани»	Лабораторная работа	
14	Терминологический диктант «Производство и труд как его основа»	Терминологически й диктант	

6 класс

№ п/п	Тема	Форма контроля	КИМ/Источник
1	<i>Диагностическая контрольная работа № 1</i>	Диагностическая работа	Модельная региональная образовательная программа основного общего
2	<i>Диагностическая контрольная работа № 2</i>		
3	<i>«Кулинария»</i>	Контрольная	

4	«Создание изделий из текстильных материалов»	работа	образования. Предмет «Технология»
5	«Разработка плана квартиры»	Практическая работа	
6	«Приготовление блюда из рыбы»		
7	«Снятие мерок»		
8	«Обработка нижнего среза изделия»		
9	«Выполнение образцов вышивки»		
10	«Виды вышивки»		
11	«Виды текстильных материалов»		
12	«Свойства текстильных материалов»	Терминологический диктант	

7 класс

№ п/п	Тема	Форма контроля	КИМ/ Источник
1	Диагностическая контрольная работа № 1	Диагностическая работа	Модельная региональная образовательная программа основного общего образования. Предмет «Технология»
2	Диагностическая контрольная работа № 2		
3	« Технологии обработки конструкционных материалов»	Контрольная работа	
4	« Создание изделий из текстильных материалов»		
5	«Приготовление блинов по старинным русским рецептам Уральского региона»	Практическая работа	
6	«Конструирование прямой юбки		
7	«Обработка застёжки тесьмой молнией»		
8	«Выполнение образцов швов постоянного назначения ручными стежками»		
9	«Выполнение образцов вязания лицевыми и изнаночными петлями»		
10	«Сервировка стола. Праздничный этикет»	Самостоятельная работа	
11	« Виды вязания»		
	«Проблемы транспортной логистики Челябинской области»		
12	«Экономическая оценка проекта и реклама»		
13	«Методика научного познания в проектной деятельности»	Лабораторная работа	
14	«Определение качества молока и молочных продуктов»		
15	«Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»		
16	«Моделирование швейных изделий»	Терминологический диктант	

8 класс

№	Тема	Форма	КИМ/
---	------	-------	------

п/п		контроля	Источник
1	Диагностическая контрольная работа № 1	Диагностическая работа	Модельная региональная образовательная программа основного общего образования. Предмет «Технология»
2	Диагностическая контрольная работа № 2		
3	«Электротехника»	Контрольная работа	
4	«Диагностика склонностей и качеств личности»	Практическая работа	
5	«Современные и перспективные технологии XXI века»	Терминологически й диктант	
6	«Электрическая энергия»		

Критерии выставления отметок

Система оценивания технологической подготовки учащихся

Для проведения промежуточного и итогового контроля могут быть использованы такие формы, как: устный опрос, тестирование, решение кроссвордов, выполнение контрольных работ, учебных проектов, практических работ и др.

Оценка теоретических знаний

При устном ответе:

Оценка «5» выставляется, если учащийся с достаточной полнотой знает изученный материал; опирается в ответе на естественно-научные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала; умеет творчески применить полученные знания в практической работе, лабораторной и созидательной проектной работе, в частности при проведении лабораторного эксперимента или опыта; достаточно быстро и правильно выполняет практические работы; умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил безопасности труда, производственной санитарии и личной гигиены; умеет объяснить естественно-научные основы выполняемой работы; активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради, дневнике по опытнической работе.

Оценка «4» ставится, если учащийся даёт ответы и выполняет практическую работу, по полноте удовлетворяющие требованиям для балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении теоретического материала или выполнении практической работы, которые, однако, сам исправляет после замечаний учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся обнаруживает знание и понимание лишь основного учебного материала; в основном правильно, но недостаточно быстро выполняет лабораторные и производственные практические работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда в основном правильно; может объяснить естественно-научные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя; принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведет записи.

Оценка «2» ставится, если учащийся обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала; не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественно-научные основы; нарушает правила безопасности труда; не принимает участия в проведении опытов и наблюдений, не выполняет установленных требований к учебным и учебно-производственным заданиям.

Оценка «1» ставится, если учащийся не знает учебного материала и не выполняет практической работы, грубо нарушает правила безопасности труда и трудовую и технологическую дисциплину.

Тестирование:

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала считается коэффициент усвоения учебного материала – K_u . Он определяется как отношение правильных ответов учащихся к общему количеству вопросов

$$K_u = N : K,$$

где:

N – количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы или тестового задания;

K – общее число вопросов в контрольной работе или тестовом задании.

Если $K_u =$ или больше 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Оценка по пятибалльной системе:

«5» ставится за правильное выполнение 80-100% заданий;

«4» ставится за 60 - 79% правильно выполненных заданий;

«3» ставится за 40 - 59% правильно выполненных заданий;

«2» ставится за 20 – 39% правильно выполненных заданий;

«1» ставится за правильное выполнение менее 20% заданий.

Применяются тестовые задания нескольких видов:

на выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;

на установление соответствия;

на текстовое заполнение;

на установление правильной последовательности действий.

Для текущего контроля по разделам программы разработаны тесты. При составлении тестов используется содержание программы, Интернет-ресурсы, электронная библиотека «Технология»

Оценка практической работы

Практическая работа оценивается как по традиционной системе, так и по картам пооперационного контроля. Разработаны карты пооперационного контроля для выполнения большинства практических работ.

Организация труда

«5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

«4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

«3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

«2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

«5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

«4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

«3» ставится, если отдельные приемы выполнялись неверно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

«2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечаний учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

«5» ставится, если изделие выполнено с учетом установленных требований (ГОСТ, ТУ)

«4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от установленных требований, или с исправлениями, которые не привели к ухудшению внешнего вида изделия.

«3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований, которые привели к ухудшению внешнего вида изделия.

«2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований, что привело к браку.

Норма времени (выработка)

«5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

«4» ставится, если задание недовыполнено на 10-15 %.

«3» ставится, если задание недовыполнено на 16-25 %.

«2» ставится, если задание недовыполнено на 26 и более %

Практические работы могут оцениваться с учетом организации труда, приемов труда, качества изделий (работы), нормы времени (выработки).

Оценивание графических работ

Графические работы оцениваются двумя оценками:

Первая - за правильность выполненной работы, соответствие требованиям ГОСТов.

вторая – за аккуратность и чистоту.

Оценивание проектных работ

Особенность системы выполнения проектов – самостоятельная творческая работа учащегося, выполненная под контролем и консультаций учителя. Оценивает выполненный проект вначале сам автор (самооценка), а затем учитель или комиссия. Критерии оценивания проектов

№ п/п	Критерии оценки	
I	Пояснительная записка	До 14 бал
1.1	Общее оформление	3,0
1.2	Качество исследования (актуальность; обоснование проблемы; формулировка темы, целей и задач проекта; сбор информации по	1,0

	проблеме; анализ прототипов; выбор оптимальной идеи; описание проектируемого материального объекта - логика обзора).	
1.3	Оригинальность предложенных идей, новизна	2,0
1.4	Выбор технологии изготовления (оборудование и приспособления).	2,0
1.5	Разработка технологического процесса (качество эскизов, схем, чертежей, тех. карт, обоснованность рисунков).	4,0
1.6	Экономическая и экологическая оценка разрабатываемого и готового изделия.	1,0
1.7	Соответствие содержания выводов содержанию цели и задач, конкретность выводов, способность анализировать результаты.исследования, уровень обобщения;	1,0
II	Изделие, продукт	До 25 бал
2.1	Оригинальность дизайнерского решения (согласованность конструкции, цвета, композиции, формы; гармония)	2,0
2.2	Качество представляемого изделия, товарный вид, соответствие модным тенденциям	20,0
2.3	Практическая значимость	3,0
III	Защита проекта	До 14 бал
3.1	Четкость и ясность изложения, логика обзора проблемы исследования. Презентация (умение держаться при выступлении, время изложения), культура подачи материала, культура речи.	4,0
3.2	Владение понятийным профессиональным аппаратом по проблеме	7,0
3.3	Самооценка, ответы на вопросы	3,0
IV	Дополнительные критерии (баллы и прибавляются и вычитаются)	До 2балл
	Самостоятельность выполнения проекта (собственный вклад автора), использование знаний вне школьной программы, способность проявлять самостоятельныеоценочные суждения, качество электронной презентации; сложность изделия	
	Итого:	До5,0бал

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение

Основная литература

Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Решение федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. 1/15). Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-9классы/А.Т.Тищенко, Н. В. Сеница. – М. : Вентана - Граф, 2017.

1. Технология: 6 класс учебник А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница.-М.: Вентана-граф, 2020.- (Российский учебник).
2. Технология: 7 класс учебник А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница.-М.: Вентана-граф, 2020.- (Российский учебник)

- 3.Технология. Технологии ведения дома : 6-7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. -Вентана-граф, 2017.
- 4.Технология. Методическое пособие. 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. — М. : Просвещение, 2017
- 5.Технология. Индустриальные технологии : 6-7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. -Вентана-граф, 2016
- 7.. Технология: 8-9 классы учебник А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница.-М.: Вентана-граф, 2020.- (Российский учебник).
- 8..Технология. Методическое пособие. 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. — М. : Просвещение, 2017
- 9.. Технология. Индустриальные технологии : 8-9 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. -Вентана-граф, 2016
- 10.Технология: 8 класс учебник для учащихся общеобразовательных организаций (В.Д.Симоненко, А.А.Электров, Б.А.Гончаров и др.).-М.: Вентана-граф, 2018.- (Российский учебник).

Дополнительная литература

1. Андреева А.Ю., Богомолов Г.И. История костюма. Эпоха. Стиль. Мода. - СПб.: «Паритет», 2001
2. Гончарова Т. Рукоделие. - М.: Вече, 1998.
3. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека / Под.ред. Б.М. Йеменского. -М.: Просвещение, 2000.
4. Еременко Т.И., Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки. Кн.для учащихся. М.: Просвещение, 2000.
5. Зуева Ф.А. Работа с одарёнными детьми в рамках технологической подготовки (инструментарий оценивания предметных результатов обучающихся).-Челябинск. ЧИППКРО, 2013.
6. Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла. - Челябинск: ЧИППКРО, 2012
7. Кожина О.А. Технология. Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда.- М.: Дрофа, 2007.
8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. - М.: Эксмо, 2004.
9. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/ Авт.-сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко. - М.: «Дрофа», 2000.
10. Технология. Этот чудесный батик: конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани» авт.-сост. А.А. Ярыгина.-Волгоград: Учитель, 2006.
11. Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт.- сост. И.Г.Норенко. -Волгоград: Учитель, 2007.

Интернет-ресурсы.

- 1.Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.
hUp/Vnews.kss.l.fu/news.phpkodsh~s.cooi

2.Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака(ужина)". <http://vSc.pedclub.m/moduies/wfsection/print.php?articleid~86>

3.План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://vwww-wmdoNes-1251.edu.vai.ru/iussiaa/tvoreh/nekra/p{atok/>

4. Модели и уроки вязания крючком. <http://www.knitting.east.ru/>

5. Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.mkodeie.ru>

6. Советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. <http://kukmji.nct/>

7. Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remcsla.ru/>

8.Материаловедение. <http://sc1173.narod.ni/texn-med.Htm>

9. Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". http://www.yspu.yai.ru:8101/vestnik^edagogicheskiy^_opyi/6j--

10. "Способы ручной формовки изделий из глины" . Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике. [http://som.fio.iTi/RESOURCE/S/GLC\)ZMANAE/20\(3/12/MGj.PPT](http://som.fio.iTi/RESOURCE/S/GLC)ZMANAE/20(3/12/MGj.PPT)

11. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления. http://www-koi8-f.edu.yar.ru/russiaii/tvorclVual_dt/modelsl.html

12.Страница посвящена бисеру и работе с ним.Галереи работ, ссылки на родственные сайты. <http://nscg.iikrte!.net/~-wowik/biser.htm>

13. Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.<http://www.nikodelie>.

14. __Картины-панно в технике «аппликация соломкой». <http://www-koi8-f.edu.vat.ni/russiaiv'ivotch/rvbdtd/app/>

Сайт ЧИПШКО

Раздел «Кулинария»

Тема «Санитария и гигиена на кухне»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html> - оценка качества мытья столовой посуды

2. <http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.

3. <http://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-za-posudoy-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за посудой. Контрольные задания.

Тема

«Физиология питания»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы, витамины.

2. <http://fcior.edu.ru/card/20951/znachenie-vitaminov-v-pitanii-cheloveka.html> - значение витаминов.

3. <http://fcior.edu.ru/card/26692/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - значение минеральных веществ.

4. <http://fcior.edu.ru/card/26623/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ.

Контрольные задания 1.

5. <http://fcior.edu.ru/card/26716/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ.

Контрольные задания

Тема «Бутерброды»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> - рецепты бутербродов
 2. <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления бутербродов
 3. <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 1
 4. <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> - приготовление открытых бутербродов.
- Тема «Горячие напитки»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> - какао и шоколад.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> - контрольные задания.
3. «Приготовление овощей»
 1. <http://fcior.edu.ru/card/14918/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-i-kartoshki-garmoshki.html> - приготовление «крошки-картошки» и «картошки-гармошки»
 2. <http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи
 3. <http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kapusty-belokochannoy-tushenoy.html> - приготовление тушёной капусты

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных матер

Тема «Машиноведение»

1. <http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html> - Виды машинных швов. Практика.
2. <http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - история создания швейной машины.
3. <http://fcior.edu.ru/card/12890/princip-obrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - принцип образования челночного стежка
4. <http://fcior.edu.ru/card/7336/proizvodstvo-shveynyh-mashin-v-rossii-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - производство швейных машин в России.
5. <http://fcior.edu.ru/card/10049/sovershenstvovanie-shveynyh-mashin-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - совершенствование швейных машин.
6. <http://fcior.edu.ru/card/8739/ustroystvo-bytovykh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1.

Раздел «Декоративно-прикладное искусство»

Тема «Орнамент. Вышивка»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14643/vidy-ornamentov-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Виды орнаментов. Практическая работа.
2. <http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivka-krestom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка крестом. Практическая работа.
3. <http://fcior.edu.ru/card/7724/vyshivka-bolgarskiy-krest-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Болгарский крест. Практическая работа.
4. <http://fcior.edu.ru/card/11178/vyshivka-merezhki-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Мережки. Практическая работа.
5. <http://fcior.edu.ru/card/14924/dekorativno-prikladnoe-iskusstvo-prakticheskaya-rabota.html> - Декоративно-прикладное искусство. Практическая работа.

6. <http://fcior.edu.ru/card/11539/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html> - народные промыслы. художественная вышивка.

7. Тема «Материаловедение»

1. <http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepleteniy.html> - Виды переплетений

2. <http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepleteniy-praktika-1.html> - виды переплетений.

Практика 1.

3. <http://fcior.edu.ru/card/6033/vidy-perepleteniy-test-1.html> - - виды переплетений. Тест 1.

4. <http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокна.html> - натуральные текстильные волокна.

5. <http://fcior.edu.ru/card/14197/ot-pryalki-k-tkackomu-stanku-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - от прялки к ткацкому станку.

6. <http://fcior.edu.ru/card/21202/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-kontrolnye-zadaniya.html> - производство и отделка тканей, контрольные задания.

Тема «Фартуки»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html> - фартук в русском костюме.

2. <http://fcior.edu.ru/card/20927/fartuki-narodov-rossii.html> - фартуки народов России.

3. <http://fcior.edu.ru/card/21057/istoriya-fartukov-v-literature-i-iskusstve-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в литературе и искусстве. Практическая работа.

4. <http://fcior.edu.ru/card/21056/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-zhivopisi-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в живописи. Практическая работа.

5. <http://fcior.edu.ru/card/21183/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-izobrazitel'nogo-iskusstva.html> - история фартуков в изобразительном искусстве.

6. <http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков. практическая работа

7. <http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование женского фартука.

Практическая работа.

8. <http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - моделирование фартука. практическая работа.

9. <http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 1.

10. <http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html> - обработка накладного кармана

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

№ п/п	Наименование ТСО	Марка	Год приобретен и	Инвентарный номер по школе
1	Шкаф		2005	02000137
2	Прямострочная бытовая швейная машина 2М кл. ПМЗ	2М кл. ПМЗ	2000	01381280, 01381290, 01383460
3	Оверлок JANOME -714D	JANOME -714D	2014	BA000000108
4	Швейная машина JANOME	JANOME 1243	2014	BA0000000972

5	Швейная машина JANOME	JANOME 1243	2014	BA0000000973
6	Швейная машина JANOME	JANOME 1243	2014	BA0000000967
7	Швейная машина JANOME	JANOME 1243	2014	BA0000000968
8	Швейная машина JANOME	Elna 4100	2014	BA0000000961
9	Лекало		2014	
10.	Метрическое лекало		2014	

9. Планируемые результаты освоения учебного предмета СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- называет и характеризует технологии производства и обработки материалов, производства, технологии растениеводства и животноводства, информационные технологии, актуальные управленческие технологии, нанотехнологии;
- объясняет на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.

Выпускник получает возможность анализировать и аргументированно рассуждать о развитии технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, технологий растениеводства и животноводства, информационной сфере.

ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ УЧАЩИХСЯ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления нового продукта;
- оценивает условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- получает и анализирует опыт разработки прикладных проектов;
- определяет характеристики и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).

Выпускник получит возможность научиться: формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией (заказом, потребностью, задачей); оценивать коммерческий потенциал продукта.

ПОСТРОЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТРАЕКТОРИЙ И ПЛАНОВ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- характеризует группы предприятий региона проживания;
- характеризует учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, по оказываемым ими образовательным услугам, условиях поступления и особенностях обучения;
- получает опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства и животноводства, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

Выпускник получит возможность научиться анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства и животноводства, информационной и социальных сферах.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
• Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; • обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; • чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); • разрабатывать программу выполнения проекта; • составлять необходимую учебно-технологическую документацию; • выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;	• 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

• 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 использование компьютера	
МОДУЛЬ 2. Производство	
• 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	• Изучать характеристики производства; • оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; • оценивать уровень экологичности местного производства; • определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; • находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда
МОДУЛЬ 3. Технология	
• Чётко характеризовать сущность технологи как категории производства; • разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды; • оценивать влияния современных технологий на общественное развитие;	• 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

• ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; • оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; • оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; • прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда	
МОДУЛЬ 4. Техника	
• 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	• 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 выданному заданию
МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки,	

преобразования и использования материалов	
• Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; • подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками; • осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; • изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; • выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; • осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	• Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; • разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; • находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; • проектировать весь процесс получения материального продукта; • разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; • совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации
МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	
• Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; • пользоваться различными видами оборудования современной кухни; • понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и	• Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; • составлять индивидуальный режим питания; • разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; • сервировать стол, эстетически оформлять блюда; • владеть технологией карвинга для оформления торжеств

лабораторными методами; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; • разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания	
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
• 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	• Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; • разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; • проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; • давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; • делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; • выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики
МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	
• Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; • осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; • применять технологии записи различных видов информации; • разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность;	• 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 методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; • пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; • характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей; • ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; • представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств	• владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; • управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях
МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	
• Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения по группам; • проводить заготовку сырья дикорастущих растений; • выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; • владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; • определять микроорганизмы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания	• Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • определять виды удобрений и способы их применения; • приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); • создавать условия для клонального микроразмножения растений; • приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений

одноклеточных водорослей; • владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания	
МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	
• 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 (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа); • подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; • описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; • описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; • описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; • описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов); • оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку,	• Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; • оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства; • проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.; • описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; • исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

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	
МОДУЛЬ 11. Социальные технологии	
- Разбираться в сущности социальных технологий; - ориентироваться в видах социальных технологий; - характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; - создавать средства получения информации для социальных технологий; - ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям, - осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность» «спрос», «маркетинг», «менеджмент»	- Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям; - готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; - выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; - применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; - разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;

ФИ _____

Класс _____

Диагностическая контрольная работа №1

5 класс

Инструкция по выполнению работы

Внимательно выслушайте объяснение учителя по предложенной теме. Выполните задания по предложенной теме. Внимательно прочитайте каждое задание. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос. Постарайтесь раскрыть каждый вопрос наиболее полно.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться, если у вас останется время.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Желаем успехов!

При выполнении задания №1 с выбором ответа из предложенных вариантов

выберите верный и отметьте его в квадратике ☐

1. Найди лишний вариант ответа и подчеркни его.

К материальным благам относят:

- ☐ а) пища;
- ☐ б) одежда;
- ☐ в) обувь;
- ☐ г) стрижка волос;
- ☐ д) жильё;
- ☐ е) автомобиль;
- ☐ ж) сотовый телефон.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания № 2 дайте краткие ответы

2. Продолжи определение.

Производство — это процесс воздействия человека на природный материал, для _____.

Максимальный балл

Фактический балл

При выполнении задания №3 на установление соответствия позиций, представленных в двух множествах, выберите верные ответы и запишите в таблицу

3. Установи соответствие между потребностями человека в определённых благах и видами производства. Самостоятельно заполни ячейку «Д».

1	Еда	А	Строительство
2	Жильё	Б	Производство швейных изделий
3	Компьютерные игры	В	Производство хлебобулочных



			изделий
4	Одежда	Г	Производство микропроцессоров
5	Перевозка пассажиров	Д	

Отве	1	2	3	4	5
т:					Д

Максимальный балл Фактический балл **При выполнении задания № 4 дайте краткие ответы**

4. Заполни недостающие ячейки в схеме производства микропроцессоров при изготовлении компьютеров.

Максимальный балл Фактический балл **При выполнении задания №5 на применение знаний дайте развёрнутый ответ**

5. При обучении школьник ежедневно осваивает информацию из различных источников. Проанализируйте, с помощью каких источников информации можно выполнить домашнее задание, подготовить сообщение, выполнить презентацию. Приведи примеры не менее двух источников информации. Опиши виды производства, необходимые для получения каждого источника информации.

Источник информации	Описание производства

Максимальный балл Фактический балл

**СПЕЦИФИКАЦИЯ
ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ № 1**

1. Назначение диагностической работы – оценить уровень достижения планируемых результатов.

2. Планируемые результаты

Обучающийся научится:

– объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.

3. Документы, определяющие содержание диагностической работы

Содержание диагностической работы определяется на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

4. Характеристика структуры и содержания диагностической работы

Задание № 1 с выбором одного ответа.

Задание № 2 на недостающие слова в тексте.

Задание № 3 на установление соответствия между позициями двух множеств.

Задание №4 с кратким ответом.

Задание №5 с развёрнутым ответом.

5. Распределение заданий диагностической работы по уровням сложности

В диагностической работе представлены задания разных уровней сложности: первого (уровня различения), второго (уровня запоминания), третьего (уровня понимания), четвёртого (уровня репродуктивных умений), пятого – (уровня творческих умений).

6. Продолжительность диагностической работы

Примерное время на выполнение заданий составляет:

- задание I уровня (различение) – 1 мин;
- задание II уровня (воспроизведение) – 2 мин;
- задание III уровня (понимание) – 2 мин;
- задание IV уровня репродуктивных умений (применение) – от 2-3 мин;
- задание V уровня – творческие умения (перенос) – от 3 до 4 мин.

На выполнение всей диагностической работы отводится 12 минут.

7. Требования к проведению диагностической работы

Для проведения диагностической работы по проверке уровня обученности учителю необходимо выбрать учебный материал, который позволит учащимся ответить на поставленные вопросы в диагностической работе. Время объяснения материала – не более 15 минут.

8. Ход проведения работы:

- объяснение учебного материала (Приложение I) должно быть только монологическим, время объяснения материала – 15 минут;
- демонстрация образца применения учебного материала в аналогичной и измененной ситуациях;
- выполнение учащимися диагностической работы, время выполнения диагностической работы – 12 минут;
- общее время, отведенное на диагностическую работу – 27 минут.

9. Ключ к определению уровня обученности

Если выполнены все пять заданий, то это пятый уровень – перенос (творческих умений). Четыре правильно выполненных задания – четвёртый, уровень репродуктивных

умений. Если выполнено три задания – третий, уровень понимания. Два выполненных задания – второй, уровень запоминания. Если выполнено одно задание – первый, уровень различения.

Характеристика уровней обученности отражена в таблице 1.

Таблица 1.

Характеристика уровней обученности

Уровень	Характеристика
Первый (уровень различения)	характеризуется тем, что ученик может отличить один объект (предмет) от другого по наиболее существенным признакам
Второй (уровень запоминания)	характеризуется тем, что ученик может пересказать содержание текста, правила, положения, теоретические утверждения
Третий (уровень понимания)	ученик может устанавливать причинно-следственные связи явлений, событий фактов; свободно вывести причину и следствие
Четвёртый (уровень репродуктивных умений)	характеризуется тем, что ученик владеет закреплёнными способами применений знаний на практике
Пятый – перенос (уровень творческих умений)	учащиеся могут использовать знания, умения в нестандартных учебных ситуациях

10. Анализ диагностической работы

По результатам работы учитель заполняет аналитическую таблицу. Пример аналитической таблицы представлен в таблице 2.

Таблица 2

Ф.И.	Полностью и правильно выполнены задания					
	Уровни обученности					
	различение	запоминание	понимание	умение	перенос	Выводы

ОТВЕТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Задания №1,3 считаются выполненными, если ответ полностью совпадает с правильными ответами, представленными в таблице 3. Задания №2,4,5 допускают иные формулировки ответа, не искажающие его смысла. В задании №5 обучающимися могут быть приведены другие примеры.

Таблица 3

№ вопроса	Правильные ответы

1	Г
2	Для получения необходимых ему материальных благ и услуг
3	1В, 2А, 3Г, 4Б, 5Д (производство транспорта, производство топлива, организация перевозок)
4	Изготовление пластин; присоединение контактов
5	Учебник, книга- производство бумаги, производство книгопечатной продукции; Интернет- производство компьютеров и компьютерных программ и систем; научно-популярные фильмы - производство видеофильмов

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Определение свойств металлов и сплавов»

(индивидуальная работа, время выполнения – 1 урок, 45 минут)

Предметные результаты

Обучающийся научится: характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса.

Цель работы: формирование умения определять свойства металлов и сплавов.

Таблица 1

Карта контроля

№	Критерии оценки	Максимальный бал	Самооценка	Оценка учителя
1.	Правильность оформления работы, отсутствие технических ошибок	1		
3.	Правильность определения свойств в образце №1	4		
4.	Правильность определения свойств в образце №2	4		
5.	Правильность определения свойств в образце №3	4		
6.	Правильность определения вида металла или сплава	3		
1 3.	Соблюдение правил охраны труда	1		
	Итого баллов:	16		

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Оценка
14 - 16	5
11-13	4
8- 10	3
Менее 8	2

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Определение свойств металлов и сплавов»

(индивидуальная работа, время выполнения – 1 урок, 45 минут)

Цель работы: познакомиться со свойствами металлов и сплавов.

Оборудование, инструменты: плита для рубки металла, молоток, зубило, тиски, напильник.

Материалы: металлические пластинки из стали, меди и алюминия; пружинки из стали, меди и алюминия.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Пронумеруйте образцы пластин от 1 до 3 маркером.
2. Определи цвет образцов, запиши результаты в таблицу, используя слова для справок: светло-серый, стальной, красноватый.
3. Определите твёрдость образцов. Сделайте в стальной и медной пластине лунки с помощью кернера, ударив по нему молотком с одинаковым усилием. В какой пластине глубина лунки больше? Запишите результаты в таблице, используя слова для справок: твёрдый, средней твёрдости, мягкий.
4. Прикрепите к металлической пружине небольшой груз, а затем снимите его. Что произойдет с пружиной? Определите, какая пружина больше всего восстановилась. Данный опыт демонстрирует такое упругость. Результаты запишите в таблице, используя слова для справок: упругий, средней упругости, слабой упругости.
5. Определите пластичность металла. Возьмите металлическую проволоку и согните её. Какой из образцов больше гнётся? Результаты запишите в таблицу, используя слова для справок: пластичный, средняя пластичность, высокая пластичность.

Таблица 1

Определение свойств металлов и сплавов

Образец	Цвет	Твёрдость	Упругость	Пластичность	Вид металла, сплава
1					
2					
3					

6. Сравните данные, которые вы получили в ходе проведения лабораторной работы с данными учебника, сделайте вывод и заполните столбец «Виды металла и сплава».

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Виды текстильных материалов»

(индивидуальная работа, время выполнения – 1 урок, 45 минут)

Предметные результаты

Обучающийся научится: характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса.

Цель работы: научиться определять виды текстильных материалов: ткани, трикотажные полотна, нетканые материалы

Таблица 1

Карта контроля

№	Критерии оценки	Максимальный	Самооценка	Оценк
---	-----------------	--------------	------------	-------

		бал		а учителя
1.	Правильность оформления работы, отсутствие технических ошибок	2		
2.	Правильность определения вида материала образца №1	2		
3.	Правильность определения вида материала образца №2	2		
4.	Правильность определения вида материала образца №3	2		
5.	Соответствие вывода поставленной цели	2		
6.	Соблюдение правил охраны труда	2		
7.	Правильная организация рабочего места	2		
8.	Ответы на вопросы	3		
	ИТОГО	17		

Ответы на вопросы

1. Одежда, домашний текстиль, постельное бельё и т.д.
2. Куртки, пальто. Синтепон является утепляющей прокладкой.
3. Эластичность (растяжимость)

Таблица 2

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Оценка
15 - 17	5
11 - 14	4
8 - 10	3
Менее 8	2

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Виды текстильных материалов»

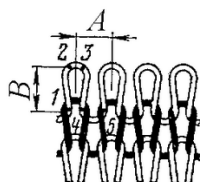
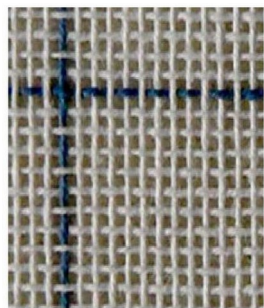
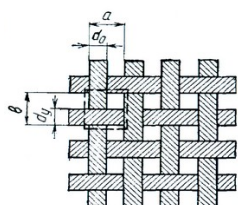
(индивидуальная работа, время выполнения – 1 урок, 45 минут)

Цель работы: научиться определять виды текстильных материалов: ткани, трикотажные полотна, нетканые материалы

Оборудование, инструменты и материалы: лоскут ткани, трикотажа, нетканых материалов размером 10х10см, толстая игла, лупа, карандаш.

Инструкция по выполнению лабораторной работы

1. Подписать образцы материалов (№), обозначить стороны (длина – Д, ширина – Ш)
2. Рассмотреть образцы под лупой. Сделать вывод, из чего состоит материал (из нитей или волокон).



3. Растянуть каждый образец материала по срезам, сравнить степень растяжения.
4. Отделить толстой иглой нити с каждой стороны лоскута, вытащить их из среза. Сделать вывод, отделяются ли нити с каждой стороны.
5. Рассмотреть под лупой извитость нитей, сравнить их вид.
6. Рассмотреть под лупой лоскут, состоящий из волокон. Вытащить отдельные волокна по срезам, из целой части лоскута.
7. Результаты исследования записать в таблицу.

«Виды текстильных материалов»

Образец №	Направление среза	Нить или волокна (отделяется или не отделяется)	Степень растяжения (<i>мало растягивается</i> / <i>растягивается сильно</i>)	Извитость нитей (большая, малая)	Вывод (ткань, трикотаж, нетканое полотно)
	По длине				
	По ширине				
	По длине				
	По ширине				
	По длине				

Вопросы.

1. Для изготовления каких изделий используется ткань? _____
2. Приведите примеры швейных изделий, в которых применяется синтепон? _____
С какой целью его используют _____ в _____ данном _____ изделии?

Назовите отличительное свойство трикотажа. _____

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

9 класс

«Составление профессионального плана»

(индивидуальная работа, время выполнения – 35 минут)

Содержание практической работы – составление профессионального плана и определение мотивов профессионального выбора.

Планируемые результаты

Обучающийся научится:

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории

Обучающийся получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей ;
- планировать профессиональную карьеру
- рационально выбирать пути продолжения образования и трудоустройства
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.

Цель работы: формировать умения анализировать результаты и последствия решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории.

Карта контроля

№	Критерии оценки	Максимальный бал	Самооценка	Оценка учителя
В личном профессиональном плане подробно раскрыты все элементы планирования				
1.	Главная цель	2		
	Ближайшие задачи и отдалённые перспективы	2		
	Пути и средства достижения цели	2		
	Внешние сопротивления на пути достижения цели	2		
	Внутренние условия достижения цели	2		
	Запасные варианты и пути их достижения	2		
2.	Составлен прогноз профессиональной карьеры	2		
3.	Даны ответы на все вопросы анкеты	2		
4.	Сделан анализ результатов анкетирования	2		
	итого	18		

Максимальный балл за каждый этап выполненной работы – 2 балла.

2 балла выставляется в том случае, если выполненный этап работы полностью соответствует критерию.

1 балл выставляется в том случае, если выполненный этап работы частично соответствует критерию.

0 баллов выставляется в том случае, если выполненный этап работы не соответствует критерию.

Перевод баллов в отметку по пятибалльной шкале

Количество баллов	Оценка
16-18	5
13-15	4
10-12	3
Менее 9 баллов	2

Самостоятельная работа

«Методы научного познания в проектной деятельности»

Цель работы: познакомить обучающихся с методами научного познания (синтез, анализ, дедукция) на примере исследовательского проекта.

Планируемые предметные результаты:

Обучающийся получит возможность научиться

1. Выявлять и формулировать проблему.
2. Анализировать опыт разработки и решения логических задач.
3. Анализировать опыт разработки технологии получения материального продукта с заданными свойствами.
4. Проводить оценку полученного продукта.

Инструкция по проверке и оценке работ

№	Правильный ответ	Критерии оценивания	Максимальный балл
1	Смысл определения, данного обучающимся, не должен противоречить общепринятому определению		1
2	<u>Инновационные системы обслуживания предприятий общественного питания</u>: изготовление блюда на глазах у клиентов; обслуживание по принципу «свободное перемещение»; предоставление животных на время трапезы; обслуживание в темноте; заведения, созданные под целевую аудиторию; заведения, основанные на популярных фильмах; наличие сайта (возможность заказать и оплатить блюда); создание мобильного приложения; Wi-Fi с открытым бесплатным доступом; автоматизация меню. <u>Инновационные технологии приготовления блюд</u>: меню, основанное на принципах здорового питания; карвинг; молекулярная кухня и др.	За каждый верный ответ обучающийся получает 1 балл.	13
3	Апельсиновый вкус		3
	ИТОГО		17

Таблица 2

Вариант определения итоговой отметки

Количество баллов	Отметка
15-17	5
11-14	4
8-10	3
Менее 9	2
	1

Терминологический диктант
по теме «Электрическая энергия»
Инструкция по выполнению работы

Диктант включает 12 заданий. Внимательно прочитайте каждое задание. Вставьте пропущенные слова в матрицу ответов. Если у вас возникнут затруднения при выполнении какого-либо задания, его следует пропустить. К пропущенным заданиям вы сможете вернуться позже, если у вас останется время.

Каждое правильно выполненное вами задание оценивается в один балл. Баллы, полученные вами за выполнение всех заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Задание: Вставьте пропущенные слова в матрицу ответов.

1. Наука о получении, передаче и применении электрической энергии в практических целях называется _____.
2. Устройство, преобразующее какую-либо энергию в электрическую, называется _____.
3. _____ - это специальная машина, которая преобразует механическую энергию в электрическую.
4. _____ - это особое вещество, которое проводит электрический ток и способствует получению электроэнергии в аккумуляторах за счет химического процесса взаимодействия данного вещества и разнородных металлов.
5. Вещества, пропускающие электрический ток, называют _____.
6. Вещества, не пропускающие электрический ток, называют _____.
7. Количество зарядов, протекающих через поперечное сечение проводника за единицу времени, определяет _____.
8. Единицы измерения силы тока _____.
9. Ток называется _____, если сила тока с течением времени не изменяется.
10. Ток, у которого сила и направление периодически изменяются, называется _____.
11. Устройства, в которых происходит преобразование электрической энергии в другие виды энергии — свет, тепло, механическую и химическую энергию, называются _____ электрической энергии.
12. Соединённые между собой проводами источник электрической энергии, нагрузка, выключатели и другие электротехнические устройства называются _____.

Матрица ответов

№ задания	Ответ
1	
2	
3	

4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Максимальный балл

12

Фактический балл

