

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**
Краевое бюджетное общеобразовательное
учреждение
«Школа дистанционного образования»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПЕРДМЕТА
«Технология»
для 5-8 класса
основной школы**

Составитель РУП: учитель технологии Калинина Е.В., Сизых А.Н.

РАССМОТРЕНО
Руководитель МО
Учителей информатики и
ИКТ и технологии
_____/_____
«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол № _____
От «__» _____ 20__ г.

**г. Красноярск
2019 год**

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего № 1897 от 17.12.2010г) и с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрено решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию; (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

Форма проведения промежуточной аттестации: итоговая контрольная работа.

Цель технологического образования:

Формировать технологическую грамотность, критического и креативного мышления, глобальных компетенций научно-технологического развития.

Задачи:

1. Понимать сущность современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
2. Применять политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности;
3. Использовать информационные основы и персональный опыт для определения направлений дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов и будущей профессиональной деятельности.

Особенности программы состоят в изложении материала от простого к сложному.

Важно включение в программу материала, стимулирующего творческую деятельность учащихся.

Предусмотрены следующие виды эксперимента – демонстрации, проектная деятельность и практические работы на основе использования информационных ресурсов. В курсе использованы различные средства наглядности (лекции, тренировочные и проверочные тесты и задания, аудио-, видео-материалы).

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана рабочая программа

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ от 29.12.2012г.;
- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Приказ Министерства Образования и Науки РФ о внесении изменений в ФГОС ООО от 31.12.15 №1577
- Примерная образовательная программа ООО одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол №1/15 от 08.04.2015г.)
- Основная образовательная программа основного общего краевого бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа дистанционного образования».
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (приказ № 345 от 28.12.2018) (о внесении изменений в Федеральный перечень приказ Министерства просвещения РФ от 8.05.2019г №233)
- Учебник. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.

- Учебник. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.
- Учебник. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.
- Учебник. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.
- Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. - 5-9 классы : учеб. Пособие для общеобразоват. организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М. : Просвещение, 2018. – 58 с.

Место предмета «Технология».

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 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.

Программа рассчитана на 238 учебных часов. В том числе: в 5, 6, 7 классах – 68 ч из расчета 34 аудиторных часа и 34 ч для самостоятельного изучения; в 8 классах – 34 ч.

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.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- 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 осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

В авторскую программу в связи со спецификой дистанционного обучения и психолого-физиологическими особенностями детей-инвалидов внесены следующие изменения:

- Изучение каждой темы осуществляется в двух режимах: on-line и самостоятельно;
- Предусмотрено проведение дистанционных контрольных, практических, создание презентаций, проектов;

- Изменена структура практических и проектных работ в связи с особенностями дистанционного обучения. Исключены практические работы, требующие непосредственного контакта с оборудованием. Исключена внеурочная деятельность которая предполагает такие формы, как экскурсии, краткосрочные курсы дополнительного образования;

- Практические занятия, предполагающие ручную работу учеников с инструментами и материалами, заменены на работу в различных редакторах (ПервоЛого 3.0, PaintBrush, PowerPoint, iMove и др.);

- Предусмотрено проведение контрольных работ по изучаемым разделам.

Организация обучения

Формы организации обучения: индивидуальная, интерактивная.

Методы обучения:

- по источнику знаний: словесные, наглядные, практические;
- по уровню познавательной активности: проблемный, частично-поисковый;
- объяснительно-иллюстративный;

Технологии обучения: ИКТ, ЗОТ, индивидуально-ориентированная.

2. Учебно-тематический план.

5 класс

(68 часов, А-34 / С-34)

№ разде ла/ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Теоретические занятия		Конт рольные занятия
			Аудиторн ые	Часы для самостоя тельного изучения	
1	Методы и средства творческой проектной деятельности.	4	2	2	
2	Производство.	4	2	2	
3	Технология.	4	2	2	
4	Техника.	4	2	2	
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	12	6	6	1
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	8	4	4	1
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6	3	3	
8	Технологии получения, обработки и использования информации.	6	3	3	
9	Технологии растениеводства.	8	4	4	1
10	Технологии животноводства.	6	3	3	
11	Социальные технологии.	6	3	3	
	Итоговое занятие				
	Всего	68	34	34	3

6 класс
(68 часов, А-34 / С-34)

№ разде ла/ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Теоретические занятия		Конт рольные занятия
			Аудиторн ые	Часы для самостоя тельного изучения	
1	Производство.	4	2	2	
2	Технология.	6	3	3	
3	Техника.	6	3	3	
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	12	6	6	1
5	Технологии обработки пищевых продуктов.	10	5	5	1
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6	3	3	
7	Технологии получения, обработки и использования информации.	2	1	1	
8	Технологии растениеводства.	8	4	4	1
9	Технологии животноводства.	4	2	2	
10	Социальные технологии.	4	2	2	
11	Методы и средства творческой проектной деятельности.	6	3	3	1
	Итоговое занятие				
	Всего	68	34	34	3

7 класс
(68 часов, А-34 / С-34)

№ разде ла/ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Теоретические занятия		Конт рольные занятия
			Аудиторн ые	Часы для самостоя тельного изучения	
1	Методы и средства творческой проектной деятельности.	4	2	2	
2	Производство.	4	2	2	
3	Технология.	4	2	2	
4	Техника.	8	4	4	
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8	4	4	1
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	10	5	5	1
7	Технологии получения,	8	4	4	

	преобразования и использования энергии.				
8	Технологии получения, обработки и использования информации.	4	2	4	
9	Технологии растениеводства.	8	4	4	
10	Технологии животноводства.	6	3	3	
11	Социально-экономические технологии.	4	2	2	
	Итоговое занятие				
	Всего	68	34	34	2

8 класс
(34 часа, А-34)

№ раздела/ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Теоретические занятия		Контрольные занятия
			Аудиторные	Часы для самостоятельного изучения	
1	Методы и средства творческой проектной деятельности.	2	2	-	
2	Производство.	2	2	-	
3	Технология.	3	3	-	
4	Техника.	6	6	-	1
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	4	4	-	
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	1	1	-	
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	1	1	-	
8	Технологии получения, обработки и использования информации.	4	4	-	1
9	Технологии растениеводства.	3	3	-	
10	Технологии животноводства.	2	2	-	
11	Социальные технологии.	6	6	-	1
	Итоговое занятие				
	Всего	34	34	0	3

3. Содержание рабочей программы. 5-8 класс.

Наименование темы (раздела)	Содержание учебного материала
Основы производства	Теоретические сведения Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских

	благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов. Практическая деятельность Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.
Общая технология	Теоретические сведения Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Технологии и технологические средства производства.

	Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии. Практическая деятельность Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Подготовка рефератов.
Техника	Теоретические сведения Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники. Практическая деятельность Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий. Изготовление моделей передаточных механизмов. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.
Технологии	ДРЕВЕСИНА

получения, обработки, преобразования и использования материалов	и Теоретические сведения Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП). Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке. Практическая деятельность Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ Теоретические сведения Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими
--	--

	и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка. Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ. Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы. Практическая деятельность Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА Теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных
--	--

	материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. 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 работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных
--	---

	изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Практическая деятельность Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.
Технологии обработки пищевых продуктов	Теоретические сведения Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

	Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья. Практическая деятельность Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Использование различных приёмов при обработке рыбы.
--	--

		Приготовление блюда из мяса или птицы. Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе. Сервировка стола.
Технологии получения, преобразования и использования энергии	и	Теоретические сведения Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики. Практическая деятельность Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йойо». Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе. Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем. Изготовление модели простейшего гальванического элемента. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе. Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Технологии получения, обработки и использования информации	Теоретические сведения Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации. Практическая деятельность Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.
Технологии растениеводства	Теоретические сведения Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии 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. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна. Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия». Практическая деятельность Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями. Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений.
Технологии животноводства	Теоретические сведения Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. 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. Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных. Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании. Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема. Практическая деятельность

	Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. 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. Бездомные животные как проблема своего микрорайона. Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.
Социально-экономические технологии	Теоретические сведения Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение. Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта. Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте. Практическая деятельность Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка

	результатов. Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта. Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.
Методы и средства творческой и проектной деятельности	Теоретические сведения Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Практическая деятельность Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

4. Результаты обучения, требования к уровню подготовки учащихся.

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической

документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

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

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

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

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов;
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 12) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 13) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

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

15) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

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

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

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

19) документирование результатов труда и проектной деятельности;

20) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

2) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

3) способность к коллективному решению творческих задач;

4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ;

5) способность прийти на помощь;

6) способность бесконфликтного общения.

В физиолого-психологической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе;

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

3) развитие глазомера;

4) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**4. Календарно – тематический план
5 класс (68 ч. / А-34 + С-34)**

№	Тема урока	Дата проведения урока	Теоретические занятия А- аудиторные; С- самостоятельные	Методы и формы контроля	Основные виды деятельности	
					Предметный результат	Метапредметные
Раздел “Методы и средства творческой проектной деятельности” (4 часа)						
1	Введение.	1 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Знать: цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Знать: о творчестве в жизни и деятельности человека; проекте как форме представления результатов творчества; - основные этапы проектной деятельности и их характеристики. - способы выявления потребностей; - методы принятия решения. Уметь выполнять анализ альтернативных ресурсов; составлять программы изучения потребностей; составлять технические задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить	<u>Познавательные УУД</u> :- ориентироваться в учебнике; - определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела; – отвечать на вопросы, находить нужную информацию в учебнике, интернете. <u>Регулятивные УУД</u> : - определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; -учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом.
2	Проектная деятельность		С	Самостоятельная работа.		
3	Что такое творчество	2 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
4			С	Самостоятельная работа		

					выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей. Уметь разрабатывать проектный замысел по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы).	
Раздел “Производство” (4 часа)						
5	Что такое техносфера. Общая характеристика производства	3 неделя	A	Текущий. Беседа. Тест.	Учащийся должен знать: - что такое техносфера и сфера природы как среды обитания человека; - характеристики техносферы и её проявления: - потребности и технологии. Знать: - потребности; - иерархию потребностей; - общественные потребности; - потребности и цели; - потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских	<u>Познавательные УУД:</u> - ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела <u>Регулятивные УУД:</u> - определять и формулировать цель выполнения заданий на
6			C	Самостоятельная работа.		
7	Что такое потребительские блага и их производство	4 неделя	A	Тематический Проект.		
8			C	Самостоятельная работа.		

					благ; - развитие потребностей и развитие технологий. Находить необходимую, дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.	уроке, под руководством учителя; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; -учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом.
Раздел “Технология” (4 часа)						
9	Что такое технология	5 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Учащейся должен знать понятие о технологии, её современном понимании как совокупности средств и методов производства; цикл жизни технологии; классификацию технологий по разным основаниям; материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии; историю развития технологий. Учащейся должен уметь определять: - основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности; - общие характеристики технологии; - алгоритмическую сущность технологии в производстве потребительских благ. Находить информацию об	<u>Познавательные УУД:</u> проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией). <u>Коммуникативные УУД:</u> умение слушать и вступать в диалог, умение полно и точно выражать свои мысли. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к изделию, с учётом технологических требований. <u>Регулятивные УУД:</u> - определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, -использовать простейшие
10			C	Самостоятельная работа.		
11	Классификация производства и технологий	6 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
12			C	Самостоятельная работа.		

					источниках развития технологий: эволюции потребностей, практического опыта, научных знаниях, технологизации научных идей. Развитии технологий и проблемах антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологических и мирового хозяйства. Закономерностях технологического развития. Технологических процессах, его параметрах, сырье, ресурсах, результатах. Видов ресурсов. Способах получения ресурсов. Взаимозаменяемости ресурсов. Ограниченности ресурсов.	приборы, -учиться давать эмоциональную оценку деятельности. Использование знаково-символических средств. Развитие координации движений рук.
Раздел “Техника” (4 часа)						
13	Что такое техника	7 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Учащийся должен знать: о технике как форме деятельности и средстве труда; современном понимании техники; разновидности техники; классификации техники и характеристики её классов. Распознавать техническое системы; технологические машины как технические системы; основные конструктивные элементы	<u>Познавательные УУД:</u> проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией). <u>Коммуникативные УУД:</u> умение слушать и вступать в диалог, умение полно и точно выражать свои мысли. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к изделию, с учётом
14			C	Самостоятельная работа.		
15	Инструменты, механизмы и технические устройства	8 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
16			C	Самостоятельная работа.		

					техники; рабочие органы техники. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям и видам. Знакомиться с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.	технологических требований. <u>Регулятивные УУД</u>: - определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, -использовать простейшие приборы, -учиться давать эмоциональную оценку деятельности. Использование знаково-символических средств.
Раздел “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов” (12 часов)						
17	Виды материалов	9 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	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. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в	<u>Познавательные УУД</u>: проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют поиск необходимой информации в области обработки тканей. <u>Коммуникативные УУД</u>: умение слушать и вступать в диалог, умение полно и точно выражать свои
18			C	Самостоятельная работа.		
19	Конструкционные материалы, механические свойства	10 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
20			C	Самостоятельная работа.		
21	Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон	11 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
22			C	Самостоятельная работа.		
23	Технологии обработки материалов	12 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

24			С	Самостоятельная работа.	домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.	мысли. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к изделию, с учётом технологических требований.
25	Графическое отображение формы предмета	13 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Учащийся должен знать основные породы деревьев и виды пиломатериалов; назначение и устройство верстака; ручные инструменты и приспособления для пиления, строгания, сверления древесины; способы соединения деталей из древесины гвоздями и шурупами; правила безопасности труда при обработке древесины. Учащийся должен уметь читать чертежи деталей, знать как соединять детали с помощью гвоздей и шурупов. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы. Организовывать рабочее место. Читать техническую документацию. Разрабатывать технологии изготовления,	<u>Регулятивные УУД</u> : - определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, -использовать простейшие приборы,
26			С	Самостоятельная работа.		
27	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов”	14 неделя	А	Письменный, индивидуальный, периодический.		
28	Анализ контрольной работы		С	Самостоятельная работа.		

					технологических карт, алгоритм, инструкцию. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Знать о производстве материалов на предприятиях региона проживания обучающихся.	
Раздел “Технологии обработки пищевых продуктов” (8 часов)						
29	Кулинария. Основы рационального питания	15 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Знать навыки личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. Знать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Изучить первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой	<u>Познавательные универсальные учебные действия</u> , отражающие методы познания окружающего мира, формирующие умственные операции, поисковую и исследовательскую деятельность. Группировать предметы, на основе существенных признаков. -добывать новые знания: находить ответы на вопросы - понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. <u>Коммуникативные УУД:</u> [1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][13][14][15][16][17][18][19][20][21][22][23][24][25][26][27][28][29][30][31][32][33][34][35][36][37][38][39][40][41][42][43][44][45][46][47][48][49][50][51][52][53][54][55][56][57][58][59][60][61][62][63][64][65][66][67][68][69][70][71][72][73][74][75][76][77][78][79][80][81][82][83][84][85][86][87][88][89][90][91][92][93][94][95][96][97][98][99][100]-участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, соблюдать
30			C	Самостоятельная работа.		
31	Витамины. Правила санитарии, гигиены. Овощи, технология обработки	16 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
32			C	Самостоятельная работа.		
33	Овощи, технология обработки. Украшение блюд	17 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
34			C	Самостоятельная работа.		
35	Контрольная работа по теме “Технологии обработки пищевых продуктов”.	18 неделя	A	Письменный, индивидуальный, периодический.		
36	Анализ контрольной работы		C	Самостоятельная работа.		

				пирамиды. Знакомиться с профессией пекарь. Изучить методы определения доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду. Изучить выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Рассмотреть фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Знать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Знать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Знать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений.	нормы речевого этикета, -координировать и согласовывать работу; -уметь объективно оценивать познавательно-трудовую деятельность в деле. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.
--	--	--	--	---	--

					Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.	
Раздел “Технологии получения, преобразования и использования энергии” (6 часов)						
37	Что такое энергия	19 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Знать о производстве, преобразовании, распределении, накоплении и передаче энергии как технологии; работе и энергии; использовании энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической; машинах для преобразования энергии; устройствах для накопления и передачи энергии. Иметь представление о потере энергии; последствиях потери энергии для экономики и экологии. Находить пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.	<u>Познавательные универсальные учебные действия</u> , отражающие методы познания окружающего мира, формирующие умственные операции, поисковую и исследовательскую деятельность. Группировать предметы, на основе существенных признаков. -добывать новые знания: находить ответы на вопросы - понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. <u>Коммуникативные УУД:</u> -участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, соблюдать нормы речевого этикета, -координировать и согласовывать работу; -уметь объективно оценивать познавательно-трудовую деятельность в
38			C	Самостоятельная работа.		
39	Виды энергии	20 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
40			C	Самостоятельная работа.		
41	Накопление механической энергии	21 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
42			C	Самостоятельная работа.		

						дело. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.
Раздел “Технологии получения, обработки и использования информации” (6 часов)						
43	Информация	22 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Иметь представление об информации и ее видах; объективной и субъективной информации. Знать характеристику видов информации в зависимости от органов чувств; современные информационные технологии; технологии записи и хранения информации; запоминание как метод записи информации.	<u>Познавательные универсальные учебные действия</u> , отражающие методы познания окружающего мира, формирующие умственные операции, поисковую и исследовательскую деятельность. Группировать предметы, на основе существенных признаков. -добывать новые знания: находить ответы на вопросы - понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. <u>Коммуникативные УУД:</u> -участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, соблюдать нормы речевого этикета, -координировать и согласовывать работу; -уметь объективно
44			C	Самостоятельная работа.		
45	Каналы восприятия информации человеком	23 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
46			C	Самостоятельная работа.		
47	Способы материального представления и записи визуальной информации	24 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
48			C	Самостоятельная работа.		

						оценивать познавательно- трудоую деятельность в дело. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.
Раздел “Технологии растениеводства” (8 часов)						
49	Растения как объект технологии	25 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Познакомиться с технологиями сельского хозяйства; общей характеристикой и классификацией культурных растений.	<u>Познавательные УУД:</u> -добывать новые знания: находить ответы на вопросы - понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. <u>Коммуникативные УУД:</u> [L] [SEP]-участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, соблюдать нормы речевого этикета, -координировать и согласовывать работу; -уметь объективно оценивать познавательно- трудоую деятельность в дело. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.
50			C	Самостоятельная работа.		
51	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	26 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Знать условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений; технологии вегетативного размножения культурных растений; методику (технологии) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.	
52			C	Самостоятельная работа.		
53	Общая характеристика и классификация культурных растений	27 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
54			C	Самостоятельная работа.		
55	Промежуточная аттестация. Исследования культурных растений	28 неделя	A	Письменный, индивидуальный, периодический.		
56	Анализ промежуточной аттестации		C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии животноводства” (6 часов)						
57	Животные и	29 неделя	A	Текущий. Устный	Знать о животных организмах	<u>Познавательные УУД:</u>

	Животноводство			опрос. Беседа.	как объектах технологии; потребностях человека, которые удовлетворяют животные. Научиться определять классификацию животных организмов как объекта технологии. Изучить технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы	-добывать новые знания: находить ответы на вопросы - понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. <u>Коммуникативные УУД:</u> [1] [SEP]-участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, соблюдать нормы речевого этикета, -координировать и согласовывать работу; -уметь объективно оценивать познавательно-трудовую деятельность в дело. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.
58			C	Самостоятельная работа.		
59	Сельскохозяйственные животные и животноводство	30 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
60	Животные – помощники человека		C	Самостоятельная работа.		
61	Животные на службе безопасности жизни человека, для спорта, охоты, цирка и науки	31 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
62			C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Социальные технологии” (6 часов)						
63	Человек как объект технологии	32 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Изучить сущность и специфику социальных технологий. Находить и представлять информацию о человеке как объекте социальных технологий; основных свойствах личности человека; потребностях и их иерархии; технологии работы с общественным мнением.	<u>Познавательные УУД:</u> -добывать новые знания: находить ответы на вопросы - понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. <u>Коммуникативные УУД:</u> [1] [SEP]-участвовать в диалоге
64			C	Самостоятельная работа.		
65	Потребности людей	33 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
66			C	Самостоятельная работа.		
67	Содержание социальных	34 неделя	A	Текущий. Устный		

	технологий			опрос. Беседа.	Иметь представление о социальных сетях как технологии общения; методах и средствах получения информации в процессе социальных технологий. Учиться проводить опросы, анкетирование, интервью, наблюдение.	на уроке и в жизненных ситуациях, соблюдать нормы речевого этикета, -координировать и согласовывать работу; -уметь объективно оценивать познавательно-трудовую деятельность в деле. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.
68			С	Самостоятельная работа.		
Итого - 68 часов			Аудиторных – 34 ч. Самостоятельных – 34 ч.			

Календарно – тематический план 6 класс (68 ч.- А-34 + С-34)

№	Тема урока	Дата проведения урока	Теоретическое занятие А-аудиторные; С-самостоятельные	Методы и формы контроля	Основные виды деятельности	
					Предметные результаты	Метапредметные результаты
Раздел “Производство” (4 часа)						
1	Труд как основа производства. Сырье	1 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Формирование знаний: о труде человека в любом производстве; о труде как основе производства; об общей характеристике производства; умственном и физическом труде; средствах и предметах труда. Знать общую характеристику: современных средств труда; видов средств труда в производстве; сырьё промышленного производства и сельскохозяйственное сырьё. Формирование знаний: о вторичном сырье и полуфабрикатах; энергии, информации, социальных объектах как предметах труда. Формирование навыков: давать общую характеристику	Познавательные: умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности; умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность
2	Сельскохозяйственное и растительное сырье		С	Самостоятельная работа.		
3	Энергия и информация как предмет труда	2 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.		
4	Вторичное сырье и полуфабрикаты		С	Самостоятельная работа.		

					предметов труда сельскохозяйственного производства; энергетическим установкам и аппаратам как средствам труда; продуктам труда.	бесконфликтного общения.
Раздел “Технология” (6 часов)						
5	Технология как основа производства	3 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Формирование знаний: об автоматизации производства. Получать представление: об особенностях создания технологической документации; культуры производства; технологической культуры и её проявлении в современном производстве; культуры труда человека; характеристике культуры труда современного труженика.	Познавательные: умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности; умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
6			С	Самостоятельная работа.		
7	Техническая документация. Виды технической документации	4 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о производственной, технологической и трудовой дисциплине. Формирование умений: собирать дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе; проведения наблюдений.	
8			С	Самостоятельная работа.		
9	Чтение технической документации	5 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о технической и технологической документации.	
10			С	Самостоятельная	Формирование умений:	

				работа.	документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.	
Раздел “Техника” (6 часов)						
11	Понятие о технической системе. Рабочие органы машин	6 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Формирование знаний: об основном звене техники - технической системе; двигателях машин, как основных видах техники. Иметь представление: о передаточных механизмах в технике (видах, предназначении и характеристиках); электрической, гидравлической и пневматической трансмиссиях; органах и системах управления техникой; автоматизированной технике, устройствах и машинах; станки с ЧПУ.	Познавательные: умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
12			C	Самостоятельная работа.		
13	Двигатели, механическая трансмиссия в технических системах	7 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
14			C	Самостоятельная работа.		
15	Трансмиссия: электрическая, гидравлическая, пневматическая	8 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
16			C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов” (12 часов)						
17	Технологии ручной обработки древесины.	9 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Формирование знаний: о технологиях резания и обработке ручными инструментами различных	Познавательные: умение планировать процесс познавательной деятельности;
18	Резание. Пластическое		C	Самостоятельная		

	формирование материалов			работа.	материалов; о профессиях связанных с производством.	выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
19	Технологии ручной обработки металлов и пластмасс	10 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о механических соединениях деталей сложных изделий. Формирование умений распознавать (выполнять): разъёмные и неразъёмные соединения из различных материалов. Уметь определять: виды и технологии соединения строительных материалов.	
20	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручным инструментом		C	Самостоятельная работа.		
21	Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов	11 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
22	Технологии соединения деталей с помощью клея		C	Самостоятельная работа.		
23	Технология соединений деталей из текстильных материалов и кожи	12 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: об отделке деталей и изделий из различных материалов; защите объектов от неблагоприятных факторов внешней среды. Уметь определять: виды и технологии окончательной отделки изделий из различных материалов.	
24			C	Самостоятельная работа.		
25	Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия	13 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
26			C	Самостоятельная работа.		
27	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов”	14 неделя	A	Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование	

28	Влажно-тепловые операции при работе с тканью		С	Самостоятельная работа.	способов их исправления.	
Раздел “Технологии обработки пищевых продуктов” (10 часов)						
29	Анализ контрольной работы. Основы рационального питания.	15 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о рациональном и здоровом питании человека; необходимом потреблении различных минеральных веществ; технологии производства молока, кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Формирование умений: о способах обработки продуктов питания и потребительских качествах пищи; культуре потребления: выборе продуктов / услуги.	Познавательные: умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
30			С	Самостоятельная работа.		
31	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из них	16 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
32	Технология производства кисломолочных продуктов		С	Самостоятельная работа.		
33	Крупы, их пищевая ценность. Приготовление блюд из круп	17 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о видах круп; технологии производства и подготовки продуктов к приготовлению блюд; требованиях к качеству. Формирование умений: планирования технологического процесса и процесса труда, подбор инструментов и приспособлений, оборудования с учетом требований технологии.	
34			С	Самостоятельная работа.		
35	Пищевая ценность бобовых культур. Технология приготовления блюд	18 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
36	Технологии производства макаронных изделий		С	Самостоятельная работа.		
37	Контрольная работа по	19 неделя	А	Письменный,	Контроль промежуточных и	

	теме “Технологии обработки пищевых продуктов”			индивидуальный, периодический.	конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.	
38	Приготовление блюд из макаронных изделий		С	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии получения, преобразования и использования энергии” (6 часов)						
39	Анализ контрольной работы. Тепловая энергия. Методы и средства её получения	20 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Получать представление: о тепловой энергии и её применении; способах получения и источниках тепловой энергии; о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу; об аккумулировании тепловой энергии. Формирование умений: собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.	Познавательные: умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
40			С	Самостоятельная работа.		
41	Преобразование и аккумулирование тепловой энергии	21 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
42			С	Самостоятельная работа.		
43	Технология записи, хранения и передачи информации	22 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
44			С	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии получения, обработки и использования информации” (2 часа)						
45	Технологии записи, хранения и передачи информации	23 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о способах отображения информации; знаках и символах, образах и реальных объектов как средствах	Познавательные: умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и
46			С	Самостоятельная работа.		

					отображения информации. Формирование умений: технологии выполнения записи и представления информации разными средствами; выполнять задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.	созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технологии растениеводства” (8 часов)						
47	Дикорастущие растения, заготовка сырья из них	24 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Формирование знаний: об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Познакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастаний.	Познавательные: умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные
48			C	Самостоятельная работа.		
49	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	25 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование умений: анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условиях и методах сохранения природной среды.	Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные
50			C	Самостоятельная работа.		
51	Экологические факторы. Условия и методы сохранения природной среды	26 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
52			C	Самостоятельная работа.		

					Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)	сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
53	Контрольная работа по теме “Технологии растениеводства”	27 неделя	A	Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.	
54	Растения как возобновляемые природные ресурсы		C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии животноводства” (4 часа)						
55	Анализ контрольной работы. Технологии получения	28 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о технологиях содержания животных как элемента технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Иметь представление: о строительстве и оборудовании помещений для животных, технических устройствах, обеспечивающих необходимые условия содержания животных и уход за ними.	Познавательные: умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе
56	животноводческой продукции		C	Самостоятельная работа.		
57	Содержание животных	29 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
58			C	Самостоятельная работа.		

						коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Социальные технологии” (4 часа)						
59	Виды социальных технологий	30 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: о технологиях сферы услуг; современных промышленных технологиях получения продуктов питания. О потребности в перемещении людей и товаров, потребительских функциях транспорта; видах транспорта, истории развития транспорта; влияния транспорта на окружающую среду; безопасности транспорта; транспортной логистики; регулировании транспортных потоков.	Познавательные: умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
60			C	Самостоятельная работа.		
61	Технологии социальной помощи и социального обслуживания	31 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
62	Структура процесса коммуникации		C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Методы и средства творческой проектной деятельности” (6 часов)						
63	Творческий учебный проект. Этапы проекта	32 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: об этапах работы над творческим проектом (подготовительный, конструкторский, технологический, изготовления	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать,
64	Конструирование. Решение конструкторских		C	Самостоятельная работа.		

	задач				изделия, заключительный, защита проекта).	работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и т.д..
65	Промежуточная аттестация	33 неделя	А	Итоговый. Индивидуальны е задания	Формирование умений: обосновывать выбор предполагаемого продукта труда; оформлять необходимую документацию; определять методы создания изделия или оказания услуг.	
66	Подготовка проекта к защите		С	Самостоятельная работа.		
67	Анализ промежуточной аттестации	34 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: об осуществлении материального воплощения изделия; расчёте себестоимости производства и рекламы продукта.	
68	Защита проекта		С	Самостоятельная работа.	Формирование умений: оформлять паспорт проекта, защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.	
Итого - 68 часов			Аудиторных – 34 ч. Самостоятельных – 34 ч.			

Календарно – тематический план 7 класс (68 ч.- А-34 + С-34)

№	Тема урока	Дата проведения урока	Теоретическое занятие А-аудиторные; С-самостоятельные	Методы и формы контроля	Основные виды деятельности	
					Предметный результат	Метапредметные
Раздел “Методы и средства творческой проектной деятельности” (4 часа)						
1	Создание новых идей. Техническая документация в проекте	1 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формирование знаний:</i> об алгоритмах и методах решения технических и технологических задач; оформлении технической и технологической документации проекта, их видах и вариантах оформления. <i>Формирование умений применять:</i> методы творческой деятельности (метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ); дизайн в процессе проектирования продукта труда; методы творчества в проектной деятельности.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и т.д..
2	Создание новых идей методом фокальных объектов.		C	Самостоятельная работа.		
3	Конструкторская документация	2 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
4	Технологическая документация в проекте		C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Производство” (4 часа)						
5	Ручной труд, его средства.	3 неделя	A	Текущий. Устный опрос.	<i>Формирование знаний:</i> о современных средствах труда,	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс

				Беседа. Тест	агрегатах и производственных линиях; общей характеристике производства; средствах измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. <i>Иметь представление:</i> об управлении в современном производстве; инновационных предприятиях. <i>Формирование умений</i> собирать дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме.	познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
6	Современное производство.		С	Самостоятельная работа.		
7	Агрегаты и производственные линии.		А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
8		С	Самостоятельная работа.			
Раздел “Технология” (4 часа)						
9	Культура производства.	5 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> о видах распространённых технологий ведущих отраслей производства; о культуре производства, технологической культуре и культуре труда. <i>Уметь делать выводы:</i> о необходимости применения культуры труда, культуры	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i>
10			С	Самостоятельная работа.		
11	Технологическая культура производства. Культура труда.	6 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

					производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении; собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.	целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
12			С	Самостоятельная работа.		

Раздел “Техника” (8 часов)

13	Двигатели. Воздушные двигатели.	7 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> о разных видах двигателей машин, как основных видах техники; передаточных механизмах в технике; видах, предназначении и характеристиках. <i>Иметь представление об</i> изготовлении моделей передаточных механизмов.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i>
14	Гидравлические двигатели.		С	Самостоятельная работа.		
15	Паровые и тепловые двигатели внутреннего сгорания.	8 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
16			С	Самостоятельная работа.		
17	Реактивные и ракетные двигатели	9 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
18			С	Самостоятельная работа.		
19	Электрические двигатели.	10 неделя	А	Текущий.		

				Устный опрос. Беседа.		умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
20			С	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов” (8 часов)						
21	Производство металлов	11 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> о производстве различных материалов и их свойствах; видах машинной обработки конструкционных, текстильных и других материалов; <i>Формирование умений:</i> о составлении технологической карты известного технологического процесса; делать выводы об их сходстве и различиях; выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
22	Производство древесных материалов		С	Самостоятельная работа.		
23	Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс	12 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
24	Производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве		С	Самостоятельная работа.		
25	Производственные технологии обработки конструкционных материалов.	13 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
26	Физико-химические технологии обработки конструкционных материалов.		С	Самостоятельная работа.		
27	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки,	14 неделя	А	Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и	

	преобразования и использования материалов”				показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.	
28	Производственные технологии пластического формирования материалов		С	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии обработки пищевых продуктов” (10 часов)						
29	Изделия из теста, характеристика продуктов. Анализ контрольной работы	15 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формирование знаний:</i> об основных пищевых продуктах, используемых в процессе приготовления изделий из теста; хлебе и продуктах хлебопекарной промышленности; мучных кондитерских изделиях и тесте для их приготовления; пищевой ценности рыбы, рыбного сырья, морепродуктах. <i>Получать представление,</i> анализировать полученную информацию, делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. <i>Осваивать методы</i> определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. <i>Формирование умений</i> готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
30			С	Самостоятельная работа.		
31	Производство хлеба и хлебопекарной продукции	16 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
32			С	Самостоятельная работа.		
33	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы	17 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
34			С	Самостоятельная работа.		
35	Механическая и тепловая обработка рыбы. Морепродукты.	18 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
36			С	Самостоятельная работа.		

37	Контрольная работа по теме “Технологии обработки пищевых продуктов”.	19 неделя	A	Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.	
38	Рыбные консервы.		C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии получения, преобразования и использования энергии” (8 часов)						
39	Энергия магнитного и электрического поля.	20 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формирование знаний:</i> об энергии магнитного и электрического поля и её применении; способах получения и источниках электрической энергии; электрических аккумуляторах. <i>Познакомиться с:</i> электроприёмниками, электрическими цепями их подключении и схемами. <i>Получать представление:</i> о преобразовании электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
40	Анализ контрольной работы		C	Самостоятельная работа.		
41	Энергия электрического поля.	21 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
42			C	Самостоятельная работа.		
43	Энергия электрического тока	22 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
44			C	Самостоятельная работа.		
45	Энергия электромагнитного поля.	23 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
46			C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии получения, обработки и использования информации” (4 часа)						

47	Источники и каналы получения информации.	24 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	<i>Формирование знаний:</i> о технологии получения информации; методах и средствах наблюдений; опытах и исследованиях; коммуникационных технологиях. <i>Формирование представлений:</i> о сущности коммуникации, её структуре, характеристике, средствах и методах; средствах и методах записи знаковой, символьной, образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
48	Метод наблюдения в получении информации.		C	Самостоятельная работа.		
49	Технические средства проведения наблюдений.	25 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
50	Опыты или эксперименты для получения новой информации.		C	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии растениеводства” (6 часов)						
51	Грибы. Искусственно выращиваемые съедобные грибы.	26 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	Формирование знаний: об особенностях строения грибов; использовании грибов в технологических процессах и технологиях искусственного выращивания грибов.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и
52			C	Самостоятельная работа.		
53	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	27 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

54	Технологии ухода за грибницами.		С	Самостоятельная работа.	Формирование умений: об особенностях внешнего строения съедобных и ядовитых грибов; безопасной технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранении грибов.	деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
55	Технологии сбора и заготовки грибов.	28 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
56			С	Самостоятельная работа.		
Раздел “Технологии животноводства” (8 часов)						
57	Корма для животных.	29 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Получать представление:</i> о содержании и кормлении животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. <i>Формирование знаний:</i> о технологиях составления рационов кормления различных животных и правилами и раздачи кормов; экономическими показателями кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i>
58			С	Самостоятельная работа.		
59	Промежуточная аттестация	30 неделя	А	Итоговый. Индивидуальны е задания		
60	Составление рационов кормления		С	Самостоятельная работа.		
61	Анализ промежуточной аттестации. Состав кормов и их питательность.	31 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
62			С	Самостоятельная работа.		
63	Подготовка кормов к	32 неделя	А	Текущий.		

	скармливанию и раздача животным.			Устный опрос. Беседа.		умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
64			С	Самостоятельная работа.		
Раздел “Социально-экономические технологии” (4 часа)						
65	Назначение социологических исследований.	33 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	<i>Формирование знаний:</i> о методах и средствах применения социальных технологий для получения информации; рынке и его сущности; маркетинге как виде социальной технологии. <i>Формирование умений:</i> составлять опросники, анкеты и тесты для учебных предметов; проводить анкетирование и обрабатывать результаты.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
66			С	Самостоятельная работа.		
67	Технологии опроса: анкетирование, интервью.	34 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
68			С	Самостоятельная работа.		

Итого - 68 часов	Аудиторных – 34 ч. Самостоятельных – 34 ч.		
-------------------------	---	--	--

Календарно – тематический план 8 класс (34 ч.)

№	Тема урока	Дата проведения урока	Теоретическое занятие А-аудиторные; С-самостоятельные	Методы и формы контроля	Основные виды деятельности	
					Предметный результат	Метапредметные
Раздел “Методы и средства творческой проектной деятельности” (2 часа)						
1	Дизайн, методы дизайнерской деятельности	1 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Формирование знаний: об алгоритмах и методах решения технических и технологических задач; оформлении технической и технологической документации проекта, их видах и вариантах оформления. Об реализации запланированной деятельности по продвижению продукта. О разработке проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. О построении и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, волевая регуляция, самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, умение публично защищать идеи, проекты, выбранные
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций	2 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

					исследовательский проект, социальный проект. Об экономической оценке проекта и его презентации. О рекламе полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. <i>Формирование умений применять:</i> методы творческой деятельности (метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ); дизайн в процессе проектирования продукта труда; методы творчества в проектной деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Презентации проекта с помощью <i>Microsoft PowerPoint</i>.	технологии и т.д..
Раздел “Производство” (2 часа)						
3	Продукт труда и стандарты производства	3 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> О транспортных средствах при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов. <i>Иметь представление:</i> о	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления
4	Эталоны контроля качества, измерительные приборы и контроль продуктов труда	4 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

					предприятиях региона проживания обучающихся, работающих на основе современных производственных технологий. инновационных предприятиях. <i>Формирование умений:</i> собирать дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Сравнивать характеристики транспортных средств. Моделировать транспортные средства.	познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технология” (3 часа)						
5	Классификация технологий. Технологии материального производства	5 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> о видах распространённых технологий ведущих отраслей производства;	<i>Познавательные:</i> Рациональное использование учебной и дополнительной
6	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	6 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.	о культуре производства, технологической культуре и культуре труда. о перспективных технологиях XXI века. об объёмном 3D-моделировании. о перспективах развития информационных технологий. о биотехнологии и генная инженерия.	технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств материалов и областей их применения
7	Классификация информационных технологий	7 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		<i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и

					о новых транспортных технологиях. <i>Уметь делать выводы:</i> о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении; собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.	моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Техника” (6 часов)						
8	Органы управления и системы управления технологическими машинами	8 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> О технике для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. О моделирование транспортных средств. О роботах и их роль в современном производстве. Об основных конструктивных элементах роботов. О перспективах робототехники. <i>Иметь представление</i> о конструкции и принципах работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. О сборке простых	<i>Познавательные:</i> Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
9	Автоматическое управление устройствами и машинами, основные элементы	9 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
10	Автоматизация производства	10 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
11	Роботы и робототехника	11 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
12	Классификация роботов	12 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

					автоматических устройств из деталей конструктора. О сборке из деталей конструктора роботизированных устройств. Об управлении моделями роботизированных устройств.	Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования,
13	Контрольная работа по теме “Техника”	13 неделя	А	Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.	планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов” (4 часа)						
14	Плавление материалов и отливка изделий, пайка металлов. Анализ контрольной работы	14 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест	<i>Формирование знаний:</i> о производстве различных материалов и их свойствах; об основных технологических операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). О соединении тонких металлических листов	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования,
15	Сварка, закалка, электроискровая обработка материалов	15 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
16	Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов	16 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
17	Лучевые методы обработки материалов. Обработка жидкостей и	17 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

	газов			фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. О термической обработке сталей. Правилах безопасной работы при термообработке сталей. О применении штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правилах безопасной работы со штангенциркулем. <i>Формирование умений:</i> о составлении технологической карты известного технологического процесса; делать выводы об их сходстве и различиях; выполнять практические работы. Читать графического изображения изделия. Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей. Обработки закалённой и незакалённой стали. Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической	планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
--	-------	--	--	--	--

					поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасной работы.	
Раздел “Технологии обработки пищевых продуктов” (1 час)						
18	Мясо птицы и животных	18 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формирование знаний о:</i> Значении мясных блюд в питании. Видах мяса, включая мясо птицы. Признаках доброкачественности мяса. Органолептических методах определения доброкачественности мяса. Условиях и сроках хранения мясной продукции. Подготовке мяса к тепловой обработке. Санитарных требования при обработке мяса. Оборудовании и инвентаре, применяемых при механической и тепловой обработке мяса. <i>Получать представление, анализировать полученную информацию, делать выводы.</i> <i>Осваивать методы определения доброкачественности мяса.</i> <i>Формирование умений готовить кулинарные блюда из мяса и птицы.</i>	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технологии получения, преобразования и использования энергии” (1 час)						
19	Выделение энергии при	19 неделя	А	Текущий.	<i>Формирование знаний о:</i>	<i>Познавательные:</i> умение

	химических реакциях. Ядерная и термоядерная энергия.			Устный опрос. Беседа.	Химической энергии. Превращении химической энергии в тепловую: выделении тепла, поглощении тепла. Области применения химической энергии. <i>Получать представление:</i> о преобразовании электрической энергии в другие виды энергии и работу. О изготовлении модели простейшего гальванического элемента. <i>Формирование умений</i> готовить иллюстрированные рефераты, презентации по теме.	планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технологии получения, обработки и использования информации” (4 часа)						
20	Материальные формы представления информации для хранения	20 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	<i>Формирование знаний о:</i> Средствах и методах записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.	<i>Познавательные:</i> Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; выбор и использование кодов и средств представления
21	Средства записи информации. Коммуникационные технологии	21 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
22	Современные технологии записи и хранения	22 неделя	А	Текущий. Устный опрос.		

	информации			Беседа.	<i>Формирование умений</i> освоения методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации. О представлении, записи информации и обработки информации с помощью компьютера. Представление информации вербальными и невербальными средствами.	технической и технологической информации и знаковых систем; осознание ответственности за качество результатов труда. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование,
23	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки и использования информации”.	23 неделя	А	Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.	рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технологии растениеводства” (3 часа)						
24	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Анализ контрольной работы	24 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	<i>Формирование знаний о:</i> объектах биотехнологии. Биотехнологии в промышленности.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности.
25	Бактерии и вирусы, использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	25 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности.	<i>Регулятивные:</i>
26	Культивирование одноклеточных зеленых	26 неделя	А	Текущий. Устный опрос.	<i>Получать представление о</i> понятии «генная (генетическая)	

	водорослей. Клеточная и генная инженерия			Беседа.	инженерия». Формирование умений: готовить иллюстрированные рефераты, презентации по теме. Изучать с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии.	целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Технологии животноводства” (2 часа)						
27	Получение продукции животноводства	27 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формирование знаний о:</i> Разведении животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породах животных, их создание. Возможностях создания животных организмов: понятие о клонировании	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности.
28	Разведение животных, их породы и продуктивность. Заболевания животных	28 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формировать умение:</i> Собирать информацию и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Описывать технологии разведения домашних животных на	<i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в

					примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
Раздел “Социальные технологии” (6 часов)						
29	Основные категории рыночной экономики. Рынок	29 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа. Тест.	<i>Формирование знаний о:</i> Рынке и его сущности. Маркетинге как виде социальной технологии. Спросе и его характеристике. Методах и средствах стимулирования сбыта. Бизнесе и предпринимательстве. Отличительных особенностях предпринимательской деятельности. Понятии о бизнес-плане. Технологии менеджмента. Понятии менеджмента. Средствах и методах управления людьми. <i>Формирование умений:</i> Составлять вопросники для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценивать качество рекламы в средствах массовой информации. Анализировать позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.	<i>Познавательные:</i> умение планировать процесс познавательной деятельности; выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и деятельности. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирования, планирование, рефлексия, самооценка. <i>Коммуникативные:</i> умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения.
30	Маркетинг. Методы стимулирования сбыта.	30 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
31	Промежуточная аттестация	31 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		
32	Анализ промежуточной аттестации. Менеджмент. Методы управления, профессия менеджер	32 неделя	A	Текущий. Устный опрос. Беседа.		

33	Бизнес-план. Контрольная работа по теме “Социальные технологии”	33 неделя	А	Устный опрос. Беседа. Письменный, индивидуальный, периодический.	Контроль промежуточных и конечных результатов по установленным критериям и показателям, выявление допущенных ошибок в процессе и обоснование способов их исправления.
34	Трудовой договор. Анализ контрольной работы	34 неделя	А	Текущий. Устный опрос. Беседа.	<i>Формирование знаний о:</i> Контракте как средстве регулирования трудовых отношений в менеджменте <i>Формирование умений:</i> Анализировать типового трудового контракта.
Итого - 34 часа			Аудиторных – 34 ч.		

**. Контрольно-измерительные материалы
5 класс**

№	Тема	Кол-во	Сроки проведения
1.	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов”		неделя
2.	Контрольная работа по теме “Технологии обработки пищевых продуктов”.		неделя
3.	Промежуточная аттестация.		неделя
ИТОГО:			

**Контрольная работа
по технологии 5 класс**

Разделы: Техника. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Техника безопасности труда.

Вариант 1

Блок А. Отметить верный ответ.

1. Сортовой прокат это...

А- конечная продукция станов горячей прокатки, представляющая собой металлические изделия, разнообразных сплошных поперечных сечений, применяемых для изготовления деталей машин, строительных и других конструкций

Б- профиль проката поперечного сечения

В- промышленное производство изделий из металла

2. Назовите технологические свойства металлов

А- твёрдость, упругость, вязкость, пластичность

Б- ковкость, жидкотекучесть, обрабатываемость резанием, свариваемость, коррозионная стойкость

В - цвет, запах, прочность, способность восстанавливать первоначальную форму и размеры

3. Для чего необходимо знать свойства металлов?

А- чтобы правильно выбрать подходящий для вашего изделия металл или сплав

Б- чтобы правильно выбрать необходимый профиль сортового проката

В - чтобы сравнить их между собой

4. Каким образом получают нужны профиль?

А- прокаткой(обжатием) нагретых слитков между валками, имеющими определённый профиль

Б- обработкой режущими инструментами с целью придания прокату необходимого профиля проката

В- использованием слесарного молотка, уголков и правильной плиты

5. Приведите примеры использования проката без дополнительной обработки

А- шестигранник, круг, квадрат, полоса

Б- проволока, катанка, швеллер, уголок, рельс, балка, тавр В- лист, арматурная сталь

6. Укажите преимущества использования металлического проката в промышленном производстве?

А- форма готовой детали; нет необходимости в дополнительной обработке

Б- нет необходимости в использование дополнительного инструмента при обработке

В - наиболее доступный и дешёвый при производстве различных конструкций

7. Служит для выполнения ручных работ по обработке металлов

- А- тиски; Б- слесарный верстак; В - киянка
8. Служит для разметки окружностей на плоскости металла...
- А- разметочный циркуль Б - киянка В- чертилка
9. Как называют ручную обработку металлов?
- А- столярной Б- слесарной В - специальной
10. В чём отличие слесарного станка от столярного?
- А - на слесарном верстаке выполняют слесарные работы, а на столярном - столярные
- Б- слесарный верстак выполнен полностью из металла, а столярный из древесины
- В - на слесарном верстаке можно выполнять любые работы, а на столярном только столярные
11. Для какой цели служит защитный экран верстака ?
- А - служит для удобного использования подручных инструментов, которые можно разместить на дополнительных полочках
- Б- служит ограждением на случай отлетевших частей металла при рубке
- В- служит средством защиты от работающих рядом слесарными инструментами
12. Для какой цели сделана надсечка на губках тисков?
- А - надсечка позволяет наиболее полно захватывать деталь
- Б- для установки двух и более деталей
- В - для более точной установки детали по риске разметки
13. Сталь - сплав железа с содержанием углерода не более...
- А- 2% Б- 1% В - 0,5%
14. К алюминиевым сплавам относят...
- А- сталь, чугун Б- силумин, дюралюминий В - мельхиор, бронза
15. Определить породу древесины для сосны, ели, пихты, кедра...
- А - лиственная Б- хвойная
16. Определи название пиломатериала...
- А- пластина Б- половина В - четвертина
17. Фанеру получают путём ...
- А - распиливания бревна Б- наклеивания друг на друга листов шпона
- В- строгания широкой плоскости древесины
18. Древесноволокнистые плиты (ДВП) получают путём...
- А - прессования в виде листов из пропаренной и измельчённой до отдельных волокон древесной массы
- Б- прессования стружек и опилок
- В- склеивания и прессования листов шпона
19. Количество влаги, содержащейся в массе древесины...
- А -плотность Б - влажность В - твёрдость
20. Древесину сушат для того чтобы...
- А - уменьшить её плотность и прочность
- Б - не коробилась, не гнила, хорошо обрабатывалась В - уменьшить её вес
21. Текстура древесины это...
- А- сердцевинные лучи и годовичные слои представляющие собой характерный для той или иной породы рисунок
- Б- винтообразное расположение волокон в древесине
- В - освобождённая от коры древесина
22. Как влияют пороки древесины на качество изделий из неё?
- А - снижают качество изделий из древесины
- Б - качество изделий от пороков не зависит
- В - пороки древесины могут быть полезны в изделии
23. Определить соответствие инструмента с технологической операцией

Приспособление с помощью которого размечают большое количество одинаковых деталей

А - шаблон Б- ножовка В рейсмус

24. На рабочем месте не должны находиться лишние предметы и ненужные инструменты, потому, что:

А - они загромождают рабочее место, мешают работе, могут упасть на пол и повредить ноги работающего

Б - вместо необходимого инструмента для выполнения технологической операции, можно взять совсем другой инструмент или предмет

В - работа должна производиться с наименьшими затратами труда, сил и энергии, а также с наименьшим количеством движений.

25. Объёмное изображение предмета, выполненное от руки с указанием размеров и материалов это...

А- технический рисунок Б- чертёж В - эскиз

26. Для уменьшенного или увеличенного изображения детали используют...

А - масштаб Б - пропорцию В - проекцию

27. Контуры изделий изображают линиями...

А.- сплошными толстыми Б- сплошными тонкими В - штриховыми

Блок Б. Отметить правильные ответы.

Б 1. Какие машины относятся к энергетическим?

А- паровой двигатель Б - электрический двигатель В - реактивный двигатель

Г - двигатель внутреннего сгорания Д- сверлильный станок

Б 2. Какие специалисты обслуживают технологические машины?

А- наладчик станков Б- наладчик автоматических линий станков и установок

В - наладчик аппаратного и программного обеспечения Г- водитель трамвая

Блок С. Дать письменный ответ

С 1. При каких условиях техническое устройство становится машиной?

С2. Станки, приборы, инструменты, приспособления, бытовые устройства, транспортные средства и другие объекты это...

С 3. Привести пример системы

Контрольная работа по технологии 5 класс

Разделы: Техника. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Техника безопасности труда.

Вариант 2

Блок А: Отметить правильный ответ

1. Какие сплавы относятся к чёрным?

А- сплавы кремния, марганца, фосфора

Б- сплавы железа - сталь и чугун

2. Назовите механические свойства металлов

А- правка, гибка, рубка, пиление, разметка

Б- ковкость, жидкотекучесть, обрабатываемость резанием, свариваемость

В - прочность, твёрдость, упругость, вязкость, пластичность

3. За счёт чего мы можем сэкономить металл?

А- за счёт приближения формы будущей детали к форме сортового проката, что позволяет увеличить прочность и жёсткость изделия без увеличения его массы

Б- за счёт использования специальных инструментов и оборудования

В- за счёт выбора металлов по его технологическим и механическим свойствам

4. Из какого проката изготовлены кернеры, свёрла, чертилки, нож, рубанок, болты?

- А- из уголка -нож рубанка; из круга -чертилка, кернер, сверло; из шестигранника -болт
Б- из полосы нож рубанка; из круга -кернер, сверло; из шестигранника -болт; из -
провода катанки -чертилка
В- из квадрата -болт; из -полосы - нож рубанка; из круга - кернер, сверло, чертилка
5. Что такое профиль проката?
А- форма поперечного сечения
Б- прокат высушенный в виде листа
В- заготовка в виде формы готовой детали
6. Сортной прокат один из видов...
А- полуфабрикатах
Б- готовой продукции
В- отходов металла
7. Служат для жёсткой обрабатываемых деталей
А- тиски Б- кернер В- слесарный верстак
8. Служит для нанесения рисок при разметке на плоскости металла
А- штангенциркуль Б- кернер В- чертилка
9. Слово слесарь произошло от названия профессии...
А- замочник Б - латник В- железняк
10. Какие древнейшие виды обработки металлов были известны ещё до нашей эры?
А - литьё,ковка Б- хонингование В- геометрическая резьба
11. Почему нельзя очищать слесарный верстак и тиски от металлических опилок руками?
А - потому что можно поранить руки острыми опилками и фрагментами обрабатываемой детали
Б- потому что после обработки руками в углах верстака и тисков придётся мелкие фрагменты деталей убирать щёткой-сметкой
В- потому что после уборки придётся использовать моющий раствор, чтобы отмыть руки
12. Фольгой называют тонколистовой металл, толщиной до...
А - до 0,2 мм Б- до 0,5 мм В - до 1,0 мм
13. К цветным металлам относят...
А - сталь, чугун Б- медь, алюминий В - серый чугун, бронза
14. К цветным металлам не относят...
А-сталь, чугун Б- медь, алюминий В - серый чугун, бронза
15. Определить породу древесины для вяза, клёна, осины, дуба, берёзы...
А- хвойная Б -лиственная
16. Определить название пиломатериала...
А- четвертина Б - половина В- пластина
17. Древесностружечные плиты (ДСП) получают...
А- путём прессования и склеивания стружек, опилок и древесной пыли
Б- путём прессования листов шпона
В - путём обработки поверхности древесины режущими инструментами
18. Недостатком ДСП,ДВП и фанеры является то...
А- что они боятся сырости
Б- что они боятся ударных нагрузок
В- что они плохо гнутся
19. Способность сопротивляться проникновению в неё других тел...
А - влажность Б- плотность В - твёрдость
20. Сушка древесины бывает...
А - в штабелях и сушильных камерах
Б- брёвнами под открытым небом
В - в один слой на определённой площади
21. Текстура древесины зависит от...

- А - породы дерева, возраста и условий в которых оно росло
 Б - расстояния от сердцевины дерева до его кромки
 В - способа обработки древесины
22. Пороком древесины называют...
- А - предел прочности древесины
 Б - отклонения от её нормального строения, внешнего вида и формы, а также повреждения
 В - уровень спелости древесины
23. Определить соответствие инструмента с технологической операцией
 Инструмент для проведения на заготовке разметочных линий, параллельных выбранной базовой линии
 А - шаблон Б - ножовка В - рейсмус
24. По окончании работы очищать верстак от стружек и пыли щёткой- смёткой, потому, что:
- А - выполнять уборку другими инструментами запрещается
 Б - благодаря удобному совку и щётке-смётке можно легко собрать стружки и пыль с горизонтальных поверхностей
 В - стружку и опилки сдувать ртом или смахивать рукой запрещается
25. Изображение изделия, начерченное с помощью чертёжных инструментов с указанием её размеров, наименования, масштаба и материала это...
- А - технический рисунок Б- чертёж - В - эскиз
26. Установлены строго определённые масштабы: для уменьшения...
- А - 2:1; 2,5:1; 4:1
 Б - 1:2; 1:2,5; 1:4
 В - 2:1; 1:2,5; 4:1
27. Центр детали изображают линиями...
- А - сплошными толстыми Б- сплошными тонкими В - штриховыми

Блок Б. Отметить правильные ответы.

- Б 1. Какие машины относятся к рабочим?
- А- подъёмный кран Б - сверлильный станок В - сборочный конвейер
 Г - грузовик Д- электрический двигатель
- Б 2. Какие специалисты занимаются управлением транспортными автомобилями?
- А- водитель грузового автомобиля Б- машинист локомотива
 В- водитель легкового автомобиля Г- водитель автобуса
 Д - машинист башенного крана

Блок С. Дать письменный ответ.

- С 1. Главное отличие машины от других технических устройств заключается в том, что она совершает основные операции без приложения ...
- С 2. Основные части машины...
- С 3. Привести пример технической системы

Ответы:

Контрольная работа

Разделы: Техника. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. Техника безопасности труда.

1 Вариант.

Блок А.

- А- конечная продукция станов горячей прокатки, представляющая собой металлические изделия, разнообразных сплошных поперечных сечений, применяемых для изготовления деталей машин, строительных и других конструкций
- Б- ковкость, жидкотекучесть, обрабатываемость резанием, свариваемость, коррозионная стойкость

3. А- чтобы правильно выбрать подходящий для вашего изделия металл или сплав
4. А- прокаткой(обжатием) нагретых слитков между валками, имеющими определённый профиль
5. Б- проволока, катанка, швеллер, уголок, рельс, балка, тавр
6. А- форма готовой детали; нет необходимости в дополнительной обработке
7. Б- слесарный верстак
- 8 А- разметочный циркуль
9. Б- слесарной
10. А - на слесарном верстаке выполняют слесарные работы, а на столярном - столярные
- Б- служит ограждением на случай отлетевших частей металла при рубке
11. Б- служит ограждением на случай отлетевших частей металла при рубке
12. А - надсечка позволяет наиболее полно захватывать деталь
13. А- 2%
14. Б- силумин, дюралюминий
15. Б- хвойная
16. В - четвертина
17. Б- наклеивания друг на друга листов шпона
18. А - прессования в виде листов из пропаренной и измельчённой до отдельных волокон древесной массы
19. Б - влажность
20. Б - не коробилась, не гнила, хорошо обрабатывалась
21. А- сердцевинные лучи и годичные слои представляющие собой характерный для той или иной породы рисунок
22. А - снижают качество изделий из древесины
23. А - шаблон
24. А - они загромождают рабочее место, мешают работе, могут упасть на пол и повредить ноги работающего
25. А- технический рисунок
26. А - масштаб
27. А - сплошными толстыми

Блок Б.

- Б1. А- паровой двигатель Б - электрический двигатель В - реактивный двигатель
Г - двигатель внутреннего сгорания
- Б2. А- наладчик станков Б- наладчик автоматических линий станков и установок
В - наладчик аппаратного и программного обеспечения

Блок С.

- С1. При наличии : двигателя, трансмиссии, рабочего органа и органа управления
- С 2. - техника
- С3.- дать пример любой

2 Вариант

Блок А

- 1 А - сплавы железа - сталь и чугун
2. В - прочность, твёрдость, упругость, вязкость, пластичность
3. А- за счёт приближения формы будущей детали к форме сортового проката, что позволяет увеличить прочность и жёсткость изделия без увеличения его массы
4. Б- из полосы нож рубанка; из круга -кернер, сверло; из шестигранника -болт; из - проволоки катанки -чертилка
5. А- форма поперечного сечения
6. А- полуфабрикатах
7. А- тиски

8. В- чертилка
9. А - замочник
10. А - литьё, ковка
11. А - потому что можно поранить руки острыми опилками и фрагментами обрабатываемой детали
12. А - до 0,2 мм
13. Б- медь, алюминий
14. А-сталь, чугун В - серый чугун, бронза
15. Б -лиственная
16. В- пластина
17. А- путём прессования и склеивания стружек, опилок и древесной пыли
18. А- что они боятся сырости
19. В - твёрдость
20. А- в штабелях и сушильных камерах
21. А - породы дерева, возраста и условий в которых оно росло
22. В - уровень спелости древесины
23. В - рейсмус
24. В - стружку и опилки сдвигать ртом или смахивать рукой запрещается
25. Б- чертёж
26. А - 2:1; 2,5:1; 4:1
27. А - сплошными толстыми

Блок Б.

Б 1 А- подъёмный кран Б - сверлильный станок В - сборочный конвейер
Г - грузовик

Б2 - А- водитель грузового автомобиля В- водитель легкового автомобиля Г-
водитель автобуса

Блок С.

С 1.- человеком силы

С2 - двигатель, трансмиссия, рабочий орган, органы управления

С3 - дать пример любой

Контрольная работа по «Технологии» 5 класс Тема: «Технология обработки пищевых продуктов» Вариант 1.

Часть А.

Из предложенных вариантов теста выберите **один** правильный.

1. Наука о питании и приготовлении пищи это-

- А) Технология
- Б) Кулинария
- В) Мастерство

2. Какое требование относится к санитарно-гигиеническим?

- А) Включать и выключать электроприборы сухими руками;
- Б) Мыть руки с мылом;
- В) Проверять исправность электроприбора.

3. Какие питательные вещества преобладают в овощах:

- А) жиры
- Б) белки
- В) витамины

4. Отключать электроприборы нужно:

- А) за вилку сухими руками;
- Б) за шнур сухими руками

- В) за вилку полотенцем
- 5. Как правильно открывать крышку с горячей кастрюли?**
- А) Влажным полотенцем за ручку
Б) сухим полотенцем или прихваткой
В) любым способом
- 6. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:**
- А) слева
Б) справа
- 7. К горячим напиткам не относится:**
- А) чай;
Б) какао;
В) компот.
- 8 . Каково главное требование к санитарному состоянию кухни?**
- А) освещённость;
Б) влажность;
В) чистота.
- 9. Передавать острые предметы надо:**
- А) ручкой вперёд;
Б) лезвием вперёд.

Часть В

Дайте письменный ответ

1. Какие травмы можно получить в кабинете кулинарии, если не соблюдать правила техники безопасности?
2. Заполните таблицу

Название оборудования, инструментов	Назначение оборудования, инструментов
Пример: Нож	Для нарезки продукта
Холодильник	
Кастрюли	
Разделочная доска	

Часть С

Выберите из предложенных вариантов три правильных

1. Подберите принципы рационального питания:

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.

2. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;

3. К столовым приборам относятся:

- а) кружка;
- б) нож;

- в) молочник; г) вилка;
д) салатник; е) ложка.

4. Какие способы нарезки овощей существуют:

- а) соломка; б) спиральки;
в) шарики; г) бруски;
д) кубики; ж) груши.

**Контрольная работа по «Технологии» 5 класс
Тема: «Технология обработки пищевых продуктов»**

Часть А.

Вариант 2

Из предложенных вариантов теста выберите **один** правильный.

1. Наука об умении, мастерстве, искусстве это-

- А) труд
Б) технология

2. Какие питательные вещества преобладают в овощах:

- А) жиры
Б) белки
В) витамины

3. Что не относится к спецодежде в кабинете кулинарии:

- А) фартук
Б) халат
В) косынка

4. Какую посуду лучше использовать для приготовления пищи:

- А) эмалированную
Б) алюминиевую
В) пластмассовую

5. Что относится к правилам безопасности работ во время работы:

- А) Надеть спецодежду
Б) крышку с кастрюли снимать прихваткой
В) Вымыть руки с мылом

6. К холодным напиткам относится:

- А) чай;
Б) какао;
В) компот.

7. Основной продукт для приготовления бутербродов

- А) сыр
Б) хлеб
В) колбаса

8. После приготовления блюда необходимо

- А) привести себя в порядок
Б) помыть всю посуду и убрать её на место
В) прилечь отдохнуть.

9. Какой нож лучше использовать для нарезки хлеба

- А) керамический
Б) зубчатый
В) столовый

1. Почему важно при приготовлении пищи соблюдать правила гигиены?
2. Заполните таблицу

Название оборудования, инструментов	Назначение оборудования, инструментов
Пример: Нож	Для нарезки продукта
Кухонный комбайн	
Терка	
Электроплита	

1.К столовым приборам не относится:

- а) ложка в) вилка
б) дуршлаг г) нож

2. Салатными заправками являются:

- А) майонез
Б) уксус
В) сметана
Г) растительное масло

3. Какие профессии не относятся к сфере приготовления пищи

- А) повар
Б) садовод
В) кондитер
Г) животновод

4. Каких способов нарезки овощей не существует:

- а) соломка; б) спіральки;
в) шарики; г) бруски;
д) кубики; ж) груші.

Таблица ответов:

№ п/п	Вариант 1	№ п/п	Вариант 2
Часть А			
1	б.	1	Б
2	б.	2	в
3	в.	3	Б
4	а	4	А
5	Б	5	Б
6	Б	6	В
7	А	7	Б
8	В	8	Б
9	а	9	б
Часть В			
1	Ожоги, порезы,	1	Для того чтобы не получить различные травмы
2	Холодильник – для хранения скоропортящихся продуктов Кастрюли- для тепловой обработки (варки) продуктов	2	Кухонный комбайн – для измельчения продукта Терка - для измельчения продукта Электроплита – для

	Разделочная доска –для нарезки продукта		приготовления горячих блюд
Часть С			
1	Б,г,е	1	Б,г
2	А,б,в,д	2	А,в,г
3	Б,г,е	3	Б,г
4	А,д,е	4	Б,в,ж

6 класс

№	Тема	Кол-во	Сроки проведения
1.	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов”		неделя
2.	Контрольная работа по теме “Технологии обработки пищевых продуктов”.		19 неделя
3.	Контрольная работа по теме “Технологии растениеводства”		27 неделя
4.	Промежуточная аттестация.		неделя
ИТОГО:			

Контрольная работа по разделу «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 10 заданий. На выполнение заданий отводится 40 минут.

***Часть 1** включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.*

А 1 Какой из перечисленных материалов относится к пластмассам:

1. Сосна
2. Латунь
3. Полиэтилен

А 2 Свойство материала без разрушения изменять свои размеры и форму под действием внешних нагрузок и сохранять эти изменения после прекращения их воздействия называется:

1. Твёрдость
2. Осыпаемость
3. Пластичность

А 3 Пиление древесины осуществляется:

1. Столярной ножовкой
2. Сверлом
3. Топором

А 4 Технологическая операция разделения металлического сортового проката на части вручную с помощью слесарной ножовки называется:

1. Сверление металла
2. Опиливание металла
3. Резание металла

А 5 Как называется инструмент для получения отверстий в пластмассовых и металлических заготовках:

1. Сверло
2. Шило
3. Кернер

А 6 Для сверления хрупких строительных материалов применяют:

1. Перовое сверло
2. Спиральное сверло
3. Сверло со специальным твердосплавным наконечником особой формы

Часть 2 состоит из 3 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

В 1 Вставьте пропущенное слово:

Специальное приспособление с винтовым зажимом на слесарном верстаке для закрепления металлических заготовок называется _____

В 2 Вставьте пропущенные слова:

Не _____ остроту ножа рубанка и качество обработанной поверхности

В 3 Вставьте пропущенные слова:

Подавать ножницы напарнику ручками _____, а класть на верстаке ручками _____

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С 1 Перечислите известные вам технологии резания: _____

Указания для учителя по проверке и оцениванию контрольной работы

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляются максимальные баллы (1).
3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

Ключи к итоговой контрольной работе по технологии 6 класс

По теме «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

Код	Правильный ответ	Кол-во баллов
А 1	3	1
А 2	3	1
А 3	1	1
А 4	3	1
А 5	1	1
А 6	3	1
В 1	Специальное приспособление с винтовым зажимом на слесарном верстаке для закрепления металлических заготовок называется слесарные тисы	3
В 2	Не проверять на ощупь остроту ножа рубанка и качество обработанной поверхности	3
В 3	Подавать ножницы напарнику ручками от себя , а класть на верстаке ручками к себе	3

С 1	Перечислите известные вам технологии резания: пиление древесины и металла, резание тонколистового металла и пластмасс, опилование, сверление, рубка, раскалывание и перерубание древесины, строгание, долбление, шлифование	6
------------	---	---

Контрольная работа по разделу “Технологии обработки пищевых продуктов” **Инструкция по выполнению работы**

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 10 заданий. На выполнение заданий отводится 40 минут.

Часть 1 включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.

Указания для учителя по проверке и оцениванию контрольной работы

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляются максимальные баллы (1).
3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

А1 Выберите один вариант ответа. Какой кисломолочный продукт появился в России при Петре I?

1. Сыр
2. Варенец
3. Простокваша

А2 Назовите кисломолочный напиток.

1. Молоко
2. Мацони
3. Суфле

А3 Процент содержания углеводов в крупах составляет? Выберите один верный ответ.

1. 10%-20%
2. 50%-60%
3. 60%-80%

А4 Из какой бобовой культуры делают заменители молока и молочнокислых продуктов? Выберите один верный ответ

1. Чечевица
2. Фасоль
3. Соя

А5 Как изменяется объем макаронных изделий после варки? Выберите один вариант ответа.

1. Не изменяется
2. Увеличивается в 2-3 раза

3. Уменьшается в 2-3 раза

А6 Выберите из списка микроэлемент.

1. Кальций
2. Магний
3. Фтор

Часть 2 состоит из 3 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

В1 Вставьте пропущенное слово.

Чтобы продлить срок годности молока в домашних условиях, молоко можно _____, а затем хранить в холодильнике.

В2 Вставьте пропущенные слова в текст.

Каши удобно варить в специальных кашеварках с _____ дном, которые основаны на принципе_____.

В3 Вставьте пропущенные слова.

_____ – химические вещества, потребность организма в которых от сотен миллиграммов до нескольких граммов.

_____ – это химические соединения, потребность в которых чрезвычайно мала: она измеряется тысячными долями грамма (микрограммами).

Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.

С1 Опишите процесс подготовки бобовых к дальнейшей обработке.

**Ключи к итоговой контрольной работе по технологии 6 класс
По теме “Технологии обработки пищевых продуктов”**

Код	Правильный ответ	Кол-во баллов
А 1	1	1
А 2	2	1
А 3	3	1
А 4	3	1
А 5	1	1
А 6	3	1
В 1	Прокипятить	3
В 2	Двойным дном/водяной бани	3
В 3	Макроэлементы Микроэлементы	3
С 1	Бобовые перед варкой перебирают, удаляя примеси и поврежденные зерна, промывают 2–3 раза теплой водой для	6

удаления поверхностных загрязнений и замачивают в холодной воде на 6–8 ч.	
---	--

Контрольная работа по разделу “Технологии растениеводства”.
Инструкция по выполнению работы

Контрольная работа состоит из трёх частей, включающих 10 заданий. На выполнение заданий отводится 40 минут.

***Часть 1** включает 6 заданий. К каждому заданию даётся 3 варианта ответа, только один из них правильный.*

Указания для учителя по проверке и оцениванию контрольной работы

1. Дробные баллы (0,25; 0,5; 1,5 и т.п.) при оценивании не допускаются.
2. За правильные ответы на задания А 1 - А 6 выставляются максимальные баллы (1).
3. В заданиях В 1 – С 1 баллы выставляются в зависимости от полноты правильного ответа (от 1 до максимального).

А1 Как называется система организационных, технологических и экономических мероприятий, обеспечивающая получение высококачественного сырья?

1. Измельчение сырья
2. Засаливание сырья
3. Заготовка растений

А2 Как называется рост и развитие растительного организма?

1. Цветение
2. Плодоношение
3. Вегетация

А3 Компоненты природной среды, окружающие человека и которые используются для удовлетворения материальных и культурных потребностей человека и общества - это

1. Минеральное сырьё
2. Природные ресурсы
3. Растения

А4 Как называется группа природных ресурсов, которые можно восстановить?

1. Неисчерпаемые
2. Возобновляемые
3. Невозобновляемые

А5 Какое растение относится к эфирно-масличным?

1. Имбирь
2. Душица
3. Щавель

А6 Как называются концентрированные водные или спиртовые вытяжки из растительного сырья?

1. Чай
2. Настой
3. Экстракт

Часть 2 состоит из 3 заданий. Ответы к этим заданиям необходимо сформулировать самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр и т.д., и вписать в прямоугольник.

В1 Вставьте пропущенное слово.

При заготовке _____ растений важно учитывать ряд факторов:
Периоды _____ растений, _____ произрастания, районы
произрастания, _____ растений.

В2 Вставьте пропущенные слова в текст.

На накопление _____ веществ в дикорастущем растении влияют районы
произрастания, количество _____, световой режим, _____ почвы.

В3 Вставьте пропущенные слова.

Сбор дикорастущих растений может нанести непоправимый вред природе, растения
могут _____. Многие ценные растения уже занесены в _____
_____, в которой записаны _____ виды растений.

*Часть 3 включает 1 задание с развёрнутым открытым ответом. Это задание требует
полного ответа на поставленные вопросы в виде связного рассказа.*

**С1 Перечислите, в чём заключается преимущество дикорастущих растений перед
окультуренными.**

**Ключи к итоговой контрольной работе по технологии 6 класс
По теме “Технологии растениеводства”.**

Код	Правильный ответ	Кол-во Баллов
А 1	3	1
А 2	3	1
А 3	2	1
А 4	2	1
А 5	1	1
А 6	3	1
В 1	При заготовке дикорастущих растений важно учитывать ряд факторов: периоды развития растений, особенности произрастания, районы произрастания, возраст растений.	3
В 2	На накопление полезных веществ в дикорастущем растении	3

	влиять районы произрастания, количество осадков, световой режим, состав почвы	
В 3	Сбор дикорастущих растений может нанести непоправимый вред природе, растения могут исчезнуть. Многие ценные растения уже занесены в Красную книгу, в которой записаны исчезающие виды растений.	3
С 1	Отсутствие затрат при выращивании Высокая энергетическая ценность Высокая биологическая ценность	6

Пояснения к вариантам контрольных измерительных материалов по технологии для 6 класса

Варианты предназначены для того, чтобы дать представление о структуре будущих контрольных измерительных материалов внутренней системы оценки качества образования по технологии для 6 класса, количестве заданий, об их форме и уровне сложности.

1. Назначение диагностической работы

Работы предназначены для проведения процедуры диагностики предметных результатов по темам:

- 1) «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»
- 2) Контрольная работа по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».
- 3) Контрольная работа по теме «Технологии растениеводства».

Объект оценивания: повторение изученного по темам «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии обработки пищевых продуктов», «Технологии растениеводства» 6 класса.

Вид работы: контрольная работа

2. Проверяемые планируемые результаты.

Умение выбрать единственно правильный вариант ответа из трёх возможных при повторении тем.

Умение сформулировать ответы на вопросы самостоятельно, в виде слов, сочетания букв или цифр.

Умение сформулировать полный ответ на поставленный вопрос в виде связного рассказа.

В контрольной работе проверяется учебный материал по технологии для 6 класса

Критерии оценки знаний учащихся по технологии по 3-х балльной системе

Баллы	Критерии оценки знаний
3	ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности
2	ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 недочёта существенно не искажившие основного содержания ответа,
1	ответ неполный или недостаточно раскрыто содержание материала, при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий
0	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть

	ни одного понятия.
--	--------------------

Критерии оценки знаний учащихся по технологии по 6-ти балльной системе

Баллы	Критерии оценки знаний
6	ответ полный и правильный (раскрыто содержание материала в объёме, предусмотренном программой), материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком
5	ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 недочёта при изложении не искажившие основного содержания ответа
4	ответ в основном правильный, учебный материал усвоен и изложен, но допущены незначительные ошибки при его изложении существенно не искажившие основного содержания ответа
3	ответ недостаточно полный или недостаточно полно раскрыто содержание материала, или при этом допущена существенная ошибка
2	ответ неполный или недостаточно раскрыто содержание материала, при этом допущена существенная ошибка, ответ неполный, несвязный или имелись затруднения в определении понятий
1	при ответе не раскрыто обучающимся основное содержание учебного материала, обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала или допущены существенные ошибки
0	обнаружено незнание учебного материала, обучающийся не может раскрыть ни одного понятия

3. Перевод отметки в балльную оценку осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень достижений	Отметка в балльной шкале
90-100%	высокий	«5»
70-89%	повышенный	«4»
50-69%	базовый	«3»
менее 50%	не достиг базового уровня	«2»

Итоговая оценка за контрольную работу выставляется в соответствии со следующей шкалой перевода:

Суммарный балл за работу	% выполнения	Отметка по 5-балльной шкале
0-9	менее 50%	«2»
10-13	50-69%	«3»
14-17	70-89%	«4»
18-20	90-100%	«5»

7 класс

№	Тема	Кол-во	Сроки проведения
1.	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов”		14 неделя
2.	Контрольная работа по теме “Технологии обработки пищевых продуктов”.		неделя

3.	Промежуточная аттестация.		30 неделя
ИТОГО:			

8 класс

№	Тема	Кол-во	Сроки проведения
1.	Контрольная работа по теме “Техника”		неделя
2.	Контрольная работа по теме “Технологии получения, обработки и использования информации”.		23 неделя
3.	Промежуточная аттестация.		31 неделя
4.	Контрольная работа по теме “Социальные технологии”		33 неделя
ИТОГО:			

8. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. - 5-9 классы : учеб. Пособие для общеобразоват. организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М. : Просвещение, 2018. – 58 с.

2. Учебник. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.

3. Учебник. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.

4. Учебник. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.

5. Учебник. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Н. Казакевич и др., М.: Просвещение, 2018г.

6. Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».

7. Сасова И.А.Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы / И.А.Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред. И.А.Сасовой. 4е изд., перераб.М.: ВентанаГраф, 2013

8. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: ВентанаГраф, 2003

9. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 57 класса. Учебнометодический комплект – М.: «Экзамен», 2006

7 Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 5 класс / Сост. О.Н. Логвинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с.

8 Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 6 класс / Сост. О.Н. Логвинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с.

9 Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 5 класс./ М. А. Давыдова – М. : Вентана-Граф, 2009. – 208 с.

10 Павлова, О. В. Технология. 5-9 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко/ О. В. Павлова и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 115 с.

11 Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ от 29.12.2012г.;

12 Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)

13 Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (приказ № 345 от 28.12.2018) (о внесении изменений в Федеральный перечень приказ Министерства просвещения РФ от 8.05.2019г №233)

14 Примерная образовательная программа ООО одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол №1/15 от 08.04.2015г.)

15 Основная образовательная программа основного общего краевого бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа дистанционного образования».

9. Критерии и нормы оценочной деятельности

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа. Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за II, IV семестры и год.

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

3. При выполнении творческих и проектных работ

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

	Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворителен, но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми

результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.