

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
ГОРОДА КУРГАНА  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 55»

Принято на педагогическом  
совете школы  
протокол № 1 от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ  
«СОШ № 55»  
*М.А. Карпова*  
М.А. Карпова  
приказ от 31.08.2020 г. № 222



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРЕДМЕТНАЯ ОБЛАСТЬ:  
ТЕХНОЛОГИЯ

УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ  
ТЕХНОЛОГИЯ

для обучающихся 5-8 классов  
(мальчики)

«Программно-методические издания»

Автор-составитель: Арчапов И.В.

Курган, 2020

## Оглавление

1. Пояснительная записка .....	3
2. Планируемые результаты ООО.....	4
Предметные результаты:.....	7
3. Содержание учебного предмета <b>Технология</b> .....	10
5 класс .....	10
6 класс .....	16
7 класс .....	21
8 класс .....	25
4. Учебно-тематический план.....	27
5. Календарно-тематическое планирование.....	28
5 класс .....	28
6 класс .....	30
7 класс .....	33
8 класс .....	34
6. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы .....	37
7. Контрольно-измерительные материалы .....	38
8. Лист согласования рабочей программы.....	63
9. Лист внесения изменений в РП.....	64

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основании следующих документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- Основной образовательной программы МБОУ «СОШ № 55» основного общего образования, утверждённой директором школы от 02.09.2016 года № 241 (с изменениями, утверждёнными приказом директора от 09.01.2020 г. № 2).
- Положения о рабочей программе МБОУ «СОШ № 55», утверждённого приказом директора школы от 09.01.2020 года № 2.

### Место предмета, курса в учебном плане школы

Программа рассчитана 272 часа, в том числе:

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов за год
5	2	68
6	2	68
7	2	68
8	2	68

Изучение предмета реализуется за счёт:

272 часов обязательной части учебного плана;

0 часов, части учебного плана, формируемых участниками образовательных отношений.

## 2. Планируемые результаты ОО

Реализация рабочей программы обеспечивает достижение выпускниками начальной/основной/средней школы следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

### **Личностные результаты:**

У выпускника будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- образ социально-политического устройства – представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;
- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;
- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;
- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;
- готовность к выбору профильного образования

*Выпускник получит возможность для формирования:*

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;*
- *адекватной позитивной самооценки и Я – концепции;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства;*
- *устойчивого следования в поведении моральным нормам и этическим требованиям;*
- *эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия*

## **Метапредметные результаты:**

### **Регулятивные**

Выпускник научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;*
- *построению жизненных планов во временной перспективе;*
- *при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;*
- *выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;*
- *основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;*
- *осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;*
- *адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;*
- *адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;*
- *основам саморегуляции эмоциональных состояний;*
- *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей*

### **Познавательные**

Выпускник научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;
- обобщать понятия — осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);

- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;
- работать с метафорами — понимать переносный смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов

*Выпускник получит возможность научиться:*

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации

### **Коммуникативные:**

Выпускник научится

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи

*Выпускник получит возможность научиться:*

- учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов;



*договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*

- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;*
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;*
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;*
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей*

### **Предметные результаты:**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта **ООО** планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

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

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

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

#### **Выпускник научится:**

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

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- получит опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

#### **Выпускник научится:**

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

- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

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

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

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

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

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

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

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

-встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

-изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

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

-обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;



-разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

• получит и проанализирует опыт разработки и / или реализации проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

• получит и проанализирует опыт конструирования конкретных механизмов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

• *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

• *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

• *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

• *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

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

**Выпускник научится:**

• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывать тенденции их развития.

• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития,

• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

• характеризовать группы предприятий региона проживания,

• характеризовать организации профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

• анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

• получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

• *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

• *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах*

медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

### 3. Содержание учебного предмета Технология 5 класс (68 часов)

#### **БЛОК1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

##### **1.1. Потребности и технологии. Потребности**

Основные теоретические сведения: введение в предмет технология. Инструктаж по ТБ и ОТ. Ознакомление с процессами интенсивного технического прогресса (внедрение компьютерных технологий во все сферы общественной жизнедеятельности людей) и мощного потока информации (содержание и актуальность научных знаний быстро изменяющихся в связи с новыми потребностями развивающегося общества). Что такое человеческая потребность? Необходимость развития технологий для человека. Использование различных технологий в разных видах деятельности.

*Практическая работа № 1:* составить таблицу «Потребности современного человека».

##### **1.2. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий**

Основные теоретические сведения: распределение потребностей по их необходимости для человека. Основные индивидуальные виды потребностей человека. Основные потребности для общности. Главные общественные потребности. Отличие общественных потребностей от индивидуальных. Биологические, информационные потребности. Мотив и мотивация. Естественные потребности человека. Потребности домохозяйств, предприятий и государства как особых субъектов экономики.

*Практическая работа № 2:* составить таблицу «Индивидуальные и общественные потребности».

##### **1.3. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности**

Основные теоретические сведения: виды рекламы. Использование рекламы в современном обществе. Маркетинговая сущность рекламы, формулирование рекламной стратегии. Классификация рекламных кампаний. Определение целей их деятельности. Проблемы маркетинговой оценки эффективности в сфере рекламы. Обоснование комплексной программы рекламных мероприятий. Способы воздействия на потребителя до и после совершения покупки.

*Практическая работа № 3:* разработать и защитить проект «Реклама продукции».

##### **1.4. Понятие технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду**

Основные теоретические сведения: классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Стадии процесса осуществления научно-технических нововведений. Влияние науки и техники на жизнь общества. Природопользование. Основы рационального природопользования.

*Практическая работа № 4:* составить таблицу «Источники развития технологий».

##### **1.5. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов**

Основные теоретические сведения: международные экономические отношения. Торговые связи. Производительность труда. Затраты на производство продукции. Динамика трудовых затрат. Закономерности технологического развития. Структура и организация технологических процессов. Природные, трудовые, материальные, финансовые группы ресурсов.

Факторы производства (земля, капитал, труд, предпринимательская способность).

Переплетение, мобильность и взаимозаменяемость ресурсов.

*Практическая работа № 5: составить глоссарий по теме «Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат».*

### **1.6. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства**

**Основные теоретические сведения:** понятие производственных возможностей. Альтернативная стоимость. Тенденция современного развития - технологизация. Необходимость поиска новых форм функционирования теоретического знания и новых способов применения в тех сферах деятельности, которые становятся наиболее значимыми для жизни общества. Побочные эффекты реализации технологического процесса.

*Практическая работа № 6: составить таблицу «Побочные эффекты реализации технологического процесса».*

### **1.7. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства**

Основные теоретические сведения: технологии сельского хозяйства по сферам: овощеводство; плодоводство; животноводство; птицеводство; пчеловодство; механизация технологических процессов сельскохозяйственного производства; слесарные работы по ремонту сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования.

*Практическая работа № 7: составить технологическую карту посадки плодовых деревьев.*

### **1.8. Технологии в сфере быта. Электробезопасность в быту и экология жилища. Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы**

Основные теоретические сведения: технологии в сфере быта: понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Электробезопасность в быту.

*Практическая работа № 8: планировка кухни-столовой.*

### **1.9. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Сервировка стола**

Основные теоретические сведения: санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать.

Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа № 9: сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.*

### **1.10. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Бутерброды и горячие напитки**

Основные теоретические сведения: способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практическая работа № 10: приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).*

### **1.11. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Основные теоретические сведения: виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Практическая работа № 11: приготовить и оформить блюда из круп, бобовых или макаронных изделий.*

### **1.12. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов**

Основные теоретические сведения: пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

*Практическая работа № 12: приготовить и оформить блюда из сырых овощей.*

### **1.13. Тепловая кулинарная обработка овощей**

Основные теоретические сведения: Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практическая работа № 13:* приготовить и оформить блюда из вареных овощей.

#### **1.14. Блюда из яиц**

Основные теоретические сведения: значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Практическая работа № 14:* приготовить блюда из яиц (по выбору обучающегося).

## **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

### ***Творческий проект «Швейное изделие»***

#### **2.1. Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности)**

Основные теоретические сведения: понятие проект. Проектирование. Проектная деятельность. Этапы выполнения проекта.

*Практическая работа № 15:* заполнить таблицу «Этапы выполнения проекта».

#### **2.2. Производство текстильных материалов. Основная и уточная нити в ткани)**

Основные теоретические сведения: классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

*Практическая работа № 16:* определить лицевую и изнаночную стороны в ткани, направления долевой нити в ткани.

#### **2.3. Ткани из волокон растительного происхождения и их свойства**

Основные теоретические сведения: способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

*Практическая работа № 17:* изучить свойства тканей из хлопка и льна.

#### **2.4. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Определение размеров швейного изделия**

Основные теоретические сведения: расположение конструктивных линий фигуры. Инструменты и приспособления для измерения фигуры человека. Последовательность снятия мерок. Снятие мерок. Определение размеров швейного изделия. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

*Практическая работа № 18:* снять мерки для изготовления выкройки.

#### **2.5. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Изготовление выкроек**

Основные теоретические сведения: организация рабочего места для выполнения графических работ. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практическая работа № 19:* изготовить выкройку изделия (по выбору обучающегося).

#### **2.6. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, дизайн-проект. Бюджет проекта**

Основные теоретические сведения: что такое творческие проекты. Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Методы поиска

информации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). Подготовка графической и технологической документации. Расчет стоимости материалов для изготовления изделия.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

*Практическая работа №20:* раскроить швейное изделие (по выбору обучающегося).

## **2.7. Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Швейные ручные работы (2 часа)**

Основные теоретические сведения: понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - заметывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практическая работа № 21:* изготовить образцы швейных ручных работ.

## **2.8. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе**

Основные теоретические сведения: современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

*Практическая работа № 22:* отработать приемы заправки верхней и нижней нити швейной машины.

## **2.9. Приемы работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям**

Основные теоретические сведения: приемы 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. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

*Практическая работа № 23:* выполнить упражнения по технологии изготовления прямой машинной строчки.

## **2.10. Выполнение машинных швов. Терминология машинных и утюжильных работ**

Основные теоретические сведения: основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Практическая работа № 24:* провести влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

## **2.11. Выполнение машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий**

Основные теоретические сведения: последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).



*Практическая работа № 25:* обработка швейного изделия по индивидуальному плану.

### **2.12. Технология пошива швейных изделий. Изготовление швейных изделий**

Основные теоретические сведения: технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

*Практическая работа № 26:* обработка швейного изделия по индивидуальному плану.

### **2.13. Изготовление материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Декоративно-прикладное искусство. Виды художественных ремесел**

Основные теоретические сведения: понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приемы украшения старинной праздничной одежды: отделка изделий вышивкой, тесьмой.

*Практическая работа № 27:* изготовить куклу-оберег.

Разработка и реализации персонального проекта

### **2.14. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Основные теоретические сведения: понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Гармонические цветовые композиции.

*Практическая работа № 28:* выполнить эскизы орнаментов для декоративных прихваток разных форм.

### **2.15. Лоскутное шитье. История создания изделий из лоскута. Изготовление эскиза изделия, подбор тканей, изготовление шаблона**

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам.

*Практическая работа № 29:* изготовить шаблон из плотного картона, выкроить детали.

### **2.16. Технология изготовления лоскутного изделия**

Основные теоретические сведения: аппликация и стежка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практическая работа № 30:* изготовление верха лоскутного изделия.

*Практическая работа № 31:* изготовление лоскутного изделия.

### **2.17. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов**

Основные теоретические сведения: Паспорт проекта. Требования к созданию электронной презентации проекта.

*Практическая работа № 32:* составить паспорт проекта, создать электронную презентацию творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.

### **2.18. Защита творческого проекта**

*Практическая работа №33:* защита творческого проекта по изготовлению лоскутного изделия.

## **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

### **3.1. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции**

Основные теоретические сведения: промышленные предприятия г. Кургана. Знакомство с деятельностью предприятия. Ведущие технологии. Спектр профессий.

*Практическая работа № 34:* экскурсия на промышленное предприятие г. Кургана.

#### **6 класс**

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

#### **1.1 Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Отопление и тепловые потери**

Основные теоретические сведения: зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические электроприборы): кондиционер, ионизатор - очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Практическая работа № 1:* рассчитать количество электроэнергии, употребленной членами семьи за 1 неделю.

#### **1.2. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере**

Основные теоретические сведения: понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Практическая работа №2:* выполнить презентацию «Декоративное оформление интерьера»

#### **1.3. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии**

Основные теоретические сведения: Характеристика стадий жизненного цикла производства. Типы технологий. Понятие материальных технологий. Понятие информационных технологий. Виды информационных технологий. Понятие социальных технологий. Сущность и типы социальных технологий.

*Практическая работа № 3:* составить таблицу «Типы технологий».

#### **1.4. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений**

Основные теоретические сведения: классификация и структура промышленных и гражданских зданий и сооружений. Способы монтажа зданий. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Значение в жизни человека соблюдение и поддержание чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные

натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, в уборке помещения.

*Практическая работа № 4:* составить таблицу «Виды уборки помещения».

### **1.5. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь**

Основные теоретические сведения: элементы технологических систем. Характеристики технологической системы. Структура технологической системы. Основные направления рассмотрения технологических систем.

Что такое управление. Задачи управления. Управление в естественных (природных) и искусственных (социальных и технологических) системах. Управляющие воздействия в саморегулирующихся системах.

*Практическая работа № 5:* составить схему «Структура технологической системы».

### **1.6. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств**

Основные теоретические сведения: основные закономерности развитие технологических систем. Виды робототехники. Человеческие нужды как источник развития технологических систем. Цель создания технологической системы, ее главная полезная функция. Элементы технологических систем. Системы автоматического управления (саморегулирующиеся системы).

*Практическая работа № 6:* заполнить таблицу «Способы управления робототехникой» на примере робота-пылесоса.

### **1.7. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии**

Основные теоретические сведения: внедрения новых технологий в швейном производстве, в декоративно-прикладном искусстве и в кулинарии.

*Практическая работа № 7:* работа в Интернете по поиску новых технологий в швейном производстве и в кулинарии, составление таблицы «Новые технологии и их возможности».

### **1.8. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта. Физиология питания**

Основные теоретические сведения: современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Понятие о пищевых добавках. Полезное и вредное воздействие пищевых добавок на организм человека. Заболевания, возникающие при неправильном питании. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

*Практическая работа № 8:* проанализировать по этикетке состав продуктов питания: найти пищевые добавки, узнать об их воздействии на организм человека и сделать выводы об этом продукте.

### **1.9. Сервировка стола к обеду**

Основные теоретические сведения: меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа № 9:* сервировка стола к обеду.

### **1.10. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. Технология первичной обработки рыбы. Виды рыбы и рыбных продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы**

Основные теоретические сведения: пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержанке в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практическая работа №10:* приготовление блюд из рыбы.

### **1.11. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них**

Основные теоретические сведения: пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практическая работа №11:* приготовление блюд из морепродуктов.

### **1.12. Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мяса**

*Основные теоретические сведения:* значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практическая работа №12:* приготовление блюд из мяса.

### **1.13. Технология приготовления блюд из птицы**

Основные теоретические сведения: виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практическая работа № 13:* приготовление блюд из птицы.

### **1.14. Технология приготовления первых блюд. Классификация супов**

Основные теоретические сведения: значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практическая работа № 14:* приготовление заправочного супа.

## **БЛОК П. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Создание проекта «Швейное изделие»

### **2.1. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Свойства текстильных материалов**

Основные теоретические сведения: Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Практическая работа № 15:* определить сырьевой состав тканей и изучить их свойства.

### **2.2. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Конструирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения: Способы представления технической и технологической информации. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

*Практическая работа №16:* снять мерки для построения чертежа швейного изделия.

### **2.3. Конструирование швейного изделия. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей (его) заданным условиям**

Основные теоретические сведения: Понятие о плечевой одежде. Расчет и построение чертежа швейного изделия .

*Практическая работа № 17:* построить чертеж и изготовить выкройки кухонных прихваток.

### **2.4. Моделирование швейных изделий. Раскрой швейных изделий. Раскрой кухонных прихваток.**

Основные теоретические сведения: Конструкции. Основные характеристики конструкций. Понятие о моделировании одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Основные теоретические сведения: Технология изготовления швейного изделия. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

*Практическая работа № 18:* Раскрой кухонных прихваток.

### **2.5. Технология изготовления швейного изделия. Технология дублирования деталей. Ручные работы**

Основные теоретические сведения: Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев - выметывание.

*Практическая работа № 19:* изготовить образцы ручных швов.

### **2.6. Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Швейная машина. Приспособления к швейной машине**

Основные теоретические сведения: Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Простые механизмы как часть технологических систем. Описание устройства простых механизмов швейной машины. Условные обозначения, используемые в кинематических схемах. Правила составления кинематических схем. Составление кинематических схем механизмов швейной машины. Виды движения. Кинематические схемы. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначения и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

*Практическая работа № 20:* устранить дефекты машинной строчки. Применить приспособления к швейной машине.

### **2.7. Виды машинных операций. Технология обработки мелких деталей**

Основные теоретические сведения: Обработка припусков шва перед вывертыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

*Практическая работа № 21:* выполнить машинные швы

*Практическая работа № 22:* обработать мелкие детали швейного изделия.

## **2.8. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Окончательная отделка изделия**

Основные теоретические сведения: Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной -притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием — обтачивание.

*Практическая работа № 23:* выполнение образца обтачного шва.

## **2.9. Логика проектирования технологической системы. Работа с бумагой. Первоначальные сведения о свойствах бумаги**

Основные теоретические сведения: Краткие сведения из истории производства бумаги. Свойства бумаги. Правила подбора инструментов для работы с бумагой. Организация рабочего места.

*Практическая работа № 24:* Способы складывания бумаги

## **2.10. Работа с бумагой. Технология изготовления рельефных и объёмных форм. Изготовление поделок в технике оригами**

История возникновения «Оригами». Способы изготовления и сборки изделий из бумаги.

*Практическая работа № 25:* Изготовление поделки в технике «Оригами» (лилия)

## **2.11. Работа с солёным тестом. Материалы и инструменты. Рецепт замеса солёного теста**

Основные теоретические сведения: рецепты и способы замеса солёного теста, его свойства. Образцы изделий из солёного теста.

*Практическая работа № 26:* Замес солёного теста.

## **2.12. Работа с солёным тестом. Изготовление творческой работы в технике вытягивания**

Основные теоретические сведения: Способы лепки из солёного теста. Правила склеивания деталей. Способы сушки изделий из солёного теста.

*Практическая работа № 27:* Лепка изделий из солёного теста.

## **2.13 Работа с солёным тестом. Изготовление творческой работы в технике выдавливания**

Способы лепки из солёного теста. Применение различных инструментов для придания формы изделиям из солёного теста.

*Практическая работа № 28:* Лепка изделий из солёного теста.

## **2.14. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. Поделки из бросового материала**

Основные теоретические сведения: модернизация изделия и создание нового изделия, составление технологической карты. Организация рабочего места при изготовлении изделия из бросового материала. Виды материалов. Способы соединения деталей поделки.

Инструменты и материалы для работы.

*Практическая работа № 29* Составление технологической карты изготовления поделки из бросового материала.

## **2.15. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Поделки из бросового материала**

Основные теоретические сведения: Последовательность разработки материального продукта. Основные способы соединения деталей .

*Практическая работа № 30:* Изготовление поделки

## **2.16. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Поделки из бросового материала**

Основные теоретические сведения: Этапы модернизации материального продукта.

*Практическая работа № 31* Изготовление поделки



## **2.17. Поделки из бросового материала**

*Практическая работа № 32* Изготовление поделки

## **2.18. Модернизация материального продукта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. Поделки из бросового материала**

Основные теоретические сведения: Основные этапы применения метода. Точная формулировка проблемы для рассматриваемой системы. Выяснение цели и задачи. Принципы работы подсистем. Их форма, расположение, характеристики и свойства (состояние вещества и энергии, вид совершаемого движения, физические, химические, биологические, психологические, потребительские свойства и т. д.). Варианты всевозможных решений.

*Практическая работа № 33:* заполнить морфологическую таблицу на изделие «Нож для резания пищевых продуктов» и выбрать из всего множества полученных комбинаций наиболее подходящие и наилучшие решения.

## **2.19. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: социальный проект**

Основные теоретические сведения: Суть и цель социального проекта. Виды социальных проектов. Последовательность подготовки социального проекта.

*Практическая работа № 34:* придумать и разработать социальный проект (на выбор группы обучающихся).

## **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

### **3.1 Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции**

Основные теоретические сведения: промышленные предприятия г. Кургана: ОАО «НПО «Курганприбор», ОАО «Синтез». Ознакомление с деятельностью предприятия. Ведущие технологии. Спектр профессий. Экскурсия на предприятие г. Кургана.

## **7 класс**

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

#### **1.1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической**

Основные теоретические сведения: традиционные способы получения энергии. Понятие энергии, ее основные виды. Энергетические системы.

*Практическая работа № 1:* составить блок-схему по теме «Виды энергии».

#### **1.2. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической**

Основные теоретические сведения: Особенности использования электрической энергии. Классификация электромеханических преобразователей. Электрические сети.

*Практическая работа № 2:* составить блок-схему по теме «Виды энергии».

#### **1.3. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии**

Основные теоретические сведения: Источники накопления энергии.

Громоотвод. Виды устройств. Простейшая схема устройства для передачи энергии. Потери энергии в электрических машинах. Экологические последствия развития солнечной энергетики. Влияние ветроэнергетики на природную среду.

*Практическая работа № 3:* начертить простейшую схему устройства для передачи энергии. Заполнить таблицу «Методы и способы экономии электроэнергии».

#### **1.4. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии**

Основные теоретические сведения: Методы и способы экономии электроэнергии в элементах системы электроснабжения: в трансформаторах, в линиях, за счет применения повышенных напряжений. Сокращение или исключение дополнительных устройств. Влияние качества электроэнергии на ее перерасход. Направления альтернативной энергетики.

*Практическая работа № 4:* начертить простейшую схему устройства для передачи энергии. Заполнить таблицу «Методы и способы экономии электроэнергии».

### **1.5. Энергетическое обеспечение дома.**

Основные теоретические сведения: Энергоэффективность дома.

Использование природных источников для энергетического обеспечения. Виды электроприборов.

*Практическая работа № 5:* составить сообщение об использовании различных природных источников для энергетического обеспечения (по выбору обучающегося).

### **1.6. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие**

Основные теоретические сведения: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

*Практическая работа № 6:* Подготовить доклад об использовании различных природных источников для энергетического обеспечения (по выбору обучающегося).

### **1.7. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту**

Основные теоретические сведения: Виды освещения. Помещения с разной освещенностью. Нормы освещения в жилых и нежилых помещениях. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Экономия энергии при помощи самоограничения и утепления жилища.

*Практическая работа № 7:* составить таблицу «Виды экономии энергии в быту».

### **1.8. Контрольная работа**

## **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

### **2.1. Способы представления технической и технологической информации**

Основные теоретические сведения: Понятия схема, блок-схема. Описание процессов с помощью блок-схем.

*Практическая работа № 8:* выполнение эскиза «Освещение жилого дома».

### **2.2. Техническое задание. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.**

Основные теоретические сведения: Правила составления технического задания. Способы построения блок-схем и внешний вид их элементов.

*Практическая работа № 9:* выполнение эскиза «Освещение жилого дома».

### **2.3. Электрическая схема. Освещение жилого помещения**

Основные теоретические сведения: Типы электрических схем. Разновидность схем изделия. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

*Практическая работа № 10:* выполнение эскиза «Освещение жилого дома».

### **2.4. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: инженерный проект, социальный проект. Бюджет проекта**

Основные теоретические сведения: Инженерный проект. Социальный проект. Бюджет проекта. Знакомство с понятием «Умный дом», с примерами выполнения проекта «Уютный дом». Система автоматизации дома.

*Практическая работа № 11:* Составление схемы «Умный дом».

### **2.5. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов**

Основные теоретические сведения: Фандрайзинг. Понятия и виды фандрайзинга.

*Практическая работа № 12:* Составление схемы «Умный дом».

## **2.6. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки**

Основные теоретические сведения: Система автоматизации дома - управление светом. Примеры схем электропроводок в доме.

*Практическая работа № 13:* подготовка презентации и доклада для защиты проекта «Умный дом».

## **2.7. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности**

Основные теоретические сведения: Способы выявления потребностей и доходов семьи. Требования к освещенности и экономичности.

*Практическая работа № 14:* Защита творческого проекта «Умный дом».

## **2.8. Проект оптимизации энергозатрат**

Основные теоретические сведения: Организация освещения с учетом энергозатрат.

*Практическая работа № 15:* Защита творческого проекта «Умный дом».

## **2.9. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении**

Основные теоретические сведения: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

*Практическая работа № 16:* Защита творческого проекта «Умный дом».

## **2.10. Технология обработки древесины**

Основные теоретические сведения: Способы обработки древесины. Техника безопасности при обработке древесины.

*Практическая работа № 17:* Техника безопасности при ручной и машинной обработке древесины и древесных материалов.

## **2.11. Технология ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Отклонения и допуски на размер детали. Столярные шиповые соединения.

*Практическая работа № 18:* соединить детали шкантами и шурупами в нагель.

## **2.12. Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Технология шипового соединения деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины.

*Практическая работа № 19:* соединить детали шкантами и шурупами в нагель.

## **2.13. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения, основные операции при ручной обработке древесины.

*Практическая работа № 20:* изготовление образцов изделий из древесины.

## **2.14. Технологии декоративно-прикладного творчества и художественных ремесел (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Технологии точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости.

*Практическая работа № 21:* Выполнение фрагмента (изделия) в технике резьбы по дереву. Уборка рабочего места.

## **2.15. Резьба по дереву (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Виды резьбы по дереву. Инструменты, используемые при резьбе по дереву.

*Практическая работа № 22:* Выполнение фрагмента (изделия) в технике резьбы по дереву. Уборка рабочего места.

### **2.16. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: Этапы выполнения проектов. Примеры творческих проектов, их анализ. Подготовка необходимой информации для защиты проекта.

*Практическая работа № 23:* изготовление изделия.

*Практическая работа № 24:* подготовка презентации и доклада для защиты творческого проекта.

*Практическая работа № 25:* Защита проекта «Подарок своими руками».

### **2.17. Классификация и термическая обработка стали (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Классификация сталей. Термическая обработка сталей.

*Практическая работа № 26:* Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей из металла. Изменение чертежа детали.

### **2.18. Назначение и устройство винторезного станка (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Чертежи деталей, выполняемых на токарном и фрезерном станках.

*Практическая работа № 27:* Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей из металла. Изменение чертежа детали.

### **2.19. Работа на металлообрабатывающем станке (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Техника безопасности при работе на металлообрабатывающем станке.

*Практическая работа № 28:* Изучение профессий региона по обработке металлов или работе, связанной с металлоконструкциями.

### **2.20. Профессии, связанные с металлообработкой (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Профессии, связанные с металлообработкой.

*Практическая работа № 29:* Изучение профессий региона по обработке металлов или работе, связанной с металлоконструкциями

### **2.21. Контрольная работа (2 ч.).**

## **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (4 ч.)**

### **3.1. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: производство энергии в городе Кургане (ОАО «Курганэнерго», ОАО «ЭнергоКурган», ТЭЦ-1, ТЭЦ-2, ТЭЦ-3). Профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства города Кургана, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

*Практическая работа № 30:* Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### **3.2. Контрольная работа (2 ч.).**

## 8 класс

### **БЛОК I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (20 ч.)**

#### **1.1. Биотехнологии (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: понятие «биотехнология». Задачи, методы и достижения. Объекты и основные направления биотехнологии. Биоинженерия. Биомедицина. Наномедицина. Биофармакология. Биоинформатика. Бионика. Биоремедиация. Клонирование и гибридизация. Генная инженерия.

*Практическая работа №1:* заполнение таблицы «Направления биотехнологии».

#### **1.2. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг (6 ч.)**

Основные теоретические сведения: классификация социальных технологий. Специфика, принципы построения, структура социальных технологий. Технология формирования общественного мнения. Социальные сети как средство коммуникации, социализации и средство обучения. Технологии сферы услуг.

*Практическая работа № 2:* составление классификации социальных технологий. Составление блок-схемы «Технологии сферы услуг»

#### **1.3. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: расширение границ производства при использовании транспорта. Применение различных видов транспорта на различных производствах. Эволюция транспорта.

*Практическая работа № 3:* составление сообщения «Истории развития транспорта».

#### **1.4. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: экологичность транспорта. Загрязнение окружающей среды различными видами топлива. Проблемы безопасности движения при перевозке пассажиров и грузов. Водный транспорт. Безопасность авиaperевозок. Меры осторожности при путешествии на машине, велосипеде, на лошадях. Сущность и задачи транспортной логистики. Плотность транспортных потоков в разных регионах. Техническое управление транспортными потоками.

*Практическая работа № 4:* составление сообщения «Безопасность транспорта», «Влияние транспорта на окружающую среду» (по выбору обучающегося).

#### **1.5. Контрольная работа (2 ч.)**

### **БЛОК II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (34 ч.)**

#### **2.1. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: маркетинг продвижения товара. Критерии и принципы сегментации рынка.

*Практическая работа № 5:* составление программы продвижения товара (по выбору группы обучающихся).

#### **2.2. Позиционирование продукта. Маркетинговый план. (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: Стратегии позиционирования товара. Виды маркетингового планирования. Элементы маркетингового плана.

*Практическая работа № 6:* составление маркетингового плана.

#### **2.3. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства (4ч.)**

Основные теоретические сведения: обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства.

*Практическая работа № 7:* защита проекта по продвижению своего товара.

#### **2.4. Способы выявления потребностей семьи. (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: Способы выявления потребностей семьи Понятие потребности, ресурсов, уровня благосостояния. Классификация рациональных вещевых потребностей.

*Практическая работа № 8:* оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

### **2.5. Составление программы изучения потребностей (6 ч.)**

Основные теоретические сведения: направления изучения потребностей. Изучение и анализ потребности в товаре.

*Практическая работа № 9:* составление плана по изучению потребностей используя различные методы исследования (по выбору группы обучающихся).

### **2.6. Технология построения семейного бюджета (10 ч.)**

Основные теоретические сведения: Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава.

*Практическая работа № 10:* исследование составляющих бюджета семьи.

### **2.7. Контрольная работа (2 ч.)**

## **БЛОК III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (14 ч.)**

### **3.1. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь» (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

*Практическая работа № 11:* участие в ситуациях-пробах по самоопределению.

### **3.2. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: региональный рынок труда и его конъюнктура. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

*Практическая работа № 12:* обработка информации о возможностях получения профессионального образования.

### **3.3. Профессиональное образование (4 ч.)**

Основные теоретические сведения: источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

*Практическая работа № 13:* составление профессиограммы будущей профессии.

### **3.4. Мотивы выбора профессии. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Здоровье и выбор профессии

*Практическая работа № 14:* составление таблицы «Профессиональные пробы».

### **3.5. Контрольная работа (2 ч.)**

Формы организации учебных занятий: **урок, групповая, индивидуальная, консультация, защита творческих проектов и работ, письменная контрольная работа, рецензирование и др.;**

Основные виды учебной деятельности: **выполнять, анализировать, использовать, моделировать, обозначать, сравнивать, объяснять, наблюдать и описывать, действовать, приводить, пояснять, и т.д.**



**4. Учебно-тематический план  
по предмету Технология  
5-6 класс**

№	Тема	5 класс		6 класс	
		Кол-во часов	В том числе на: ПР и ЛР	Кол-во часов	В том числе на: ПР и ЛР
<b>Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</b>		<b>28</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>22</b>
1.	Промышленные и бытовые технологии	16			
2.	Технологии в сфере питания	12		14	
3.	Экология и технология содержания жилья			14	
<b>Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</b>		<b>38</b>	<b>32</b>	<b>38</b>	<b>34</b>
1.	Творческий проект «Швейное изделие»	26			
2.	Технология швейных изделий			16	
3.	Работа с бумагой (оригами)			4	
	Работа с солёным тестом			6	
3.	Разработка и реализация персонального проекта	12			
4.	Оптимизация технологического процесса. Бросовый материал			12	
<b>Блок III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</b>		<b>2</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>1,5</b>
1	Технологии, применяющиеся на предприятиях региона, рабочие места	2		2	
<b>Итого:</b>		<b>68</b>		<b>68</b>	

**7 класс**

№ блока	Наименование блока	Кол-во часов
Блок 1.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	16
Блок 2.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	48
Блок 3.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	4
Всего		68

**8 класс**

№ блока	Наименование блока	Кол-во часов
Блок 1.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	20
Блок 2.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся	34
Блок 3.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения	14.
Всего		68

## 6. Материально-техническое обеспечение реализации рабочей программы

Вид	Содержание
Демонстрационные пособия	Комплект тематических таблиц по кулинарии. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий. Комплект тематических таблиц по материаловедению. Комплект тематических таблиц по машиноведению
Учебно-методическая литература для учителя	Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
Учебные пособия для обучающихся	Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2016. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2016
Рабочие тетради и пособия для обучающихся	«Энциклопедия шитья и рукоделия». Научное издательство, Москва 1998г. «Лоскуты», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г. «Дружные спицы», «ЭКСМ ПРЕСС», 1998г. «Первоклассная повариха», «ЭКСМ ПРЕСС
Печатные пособия	Проектирование урока по предмету «Технология» в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования: методические рекомендации/ автор составитель Н.Н. Кеппер; ГАОУ ДПО ИРОСТ.- Курган, 2015. Современные требования к урокам технологии в начальной школе (реализация ФГОС) Е.А. Лутцева. – М.: 2011. – 88с. Поурочное планирование. Технология. В.Д. Симоненко
Технические средства обучения	Коллекция "Хлопок" Коллекция "Лен" Коллекция "Волокна животного происхождения"
Учебно-методические и электронные ресурсы, которые перечисляются с указанием № , года изготовления и изготовителя	Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты. <a href="http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool">http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool</a> Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". <a href="http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm">http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm</a> Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)". <a href="http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86">http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86</a> Секреты традиционной китайской кухни. <a href="http://www.ournet.md/~chinesecookery">http://www.ournet.md/~chinesecookery</a> План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

	<p><a href="http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekra/platok/">http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekra/platok/</a>          Модели и уроки вязания крючком.</p> <p><a href="http://www.knitting.east.ru/">http://www.knitting.east.ru/</a>          Сайт для тех, кто любит вышивать.</p> <p><a href="http://www.rukodelie.ru">http://www.rukodelie.ru</a>  <a href="http://kuking.net/">http://kuking.net/</a></p> <p>Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления</p>
--	--

**7. Контрольно-измерительные материалы  
 по предмету Технология 5-8 класс  
 5 класс  
 Контрольная работа**

*1. Выбери правильный ответ.*

Что такое техносфера?

- А) часть экофферы, которая содержит искусственные технические сооружения, которые изготавливаются и используются человеком
- Б) часть экосферы, нетронутая человеком
- В) часть космоса

*2. Выбери правильный ответ.*

Верно ли утверждение, что аварии в техносфере могут привести к уничтожению окружающей среды?

- А) да, это утверждение верно
- Б) аварии могут влиять только на состояние окружающего воздуха и водные ресурсы
- В) аварии не представляют опасности

*3. Выбери правильный ответ.*

Что такое производство?

- А) деятельность человека, направленная на создание продукта
- Б) обмен товарами
- В) покупка товара

*4. Выбери правильный ответ.*

Какие виды деятельности не включены в понятие «производство»?

- А) легальное производство
- Б) домашние услуги: уборка и техническое обслуживание собственного жилья, приготовление и подача пищи, уход за больными, детьми и т.д.
- В) незаконное производство

*1. Выбери правильный ответ.*

Что такое технология?

- А) совокупность методов и инструментов для достижения желаемого результата
- Б) изобретение машин и механизмов
- В) переработка материалов

*2. Выбери правильный ответ.*

Классификация технологий по какому признаку отсутствует?

- А) по уровню сложности
- Б) по области применения
- В) по географическому положению

*3. Выбери правильный ответ.*

Что такое потребительские блага?

- А) продукты и услуги для удовлетворения потребностей людей

Б) духовные ценности

В) развлечения

*4.Выбери правильный ответ.*

Какие блага отсутствуют в классификации?

А) производственные

Б) потребительские

В) накопительные

*1.Выбери правильный ответ.*

Что такое техника?

А) машины

Б) общее название механизмов, приспособлений и машин, не существующих в природе и созданных человеком

В) приборы

*2.Выбери правильный ответ.*

Что не относится к техническим системам?

А) здание

Б) компьютер

В) мебель

*3.Выбери правильный ответ.*

Что относится к инструментам?

А) дрель

Б) ноутбук

В) принтер

*4.Выбери правильный ответ.*

Что относится к приборам?

А) лупа

Б) очки

В) микроскоп

*1.Выбери правильный ответ.*

Какое дерево не относится к лиственным породам?

А) береза

Б) дуб

В) лиственница

*2. Выбери правильный ответ.*

Кольца на поперечном срезе дерева называются :

А) годичные

Б) сердцевинные

В) лубковые

*3. Выбери правильный ответ.*

Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?

А) столяр

Б) кузнец

В) токарь

*4.Выбери правильный ответ.*

На какие породы делится древесина?

А) твердые и хвойные

Б) лиственные и хвойные

В) хвойные и рыхлые

*5.Выбери правильный ответ.*

Правка – это:

А) слесарная операция по сгибанию заготовок

Б) слесарная операция по выравниванию заготовок

В) слесарная операция по паянию заготовок

*6.Выбери правильный ответ.*

У льна волокна находятся :

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

7. *Выбери правильный ответ.*

С чего начинается вязание?

- А) с вязания изнаночных петель
- Б) с набора петель
- В) с вязания столбика без накида

8. *Выбери правильный ответ.*

Какие петли называются кромочными?

- А) те, которые находятся в середине вязаного полотна
- Б) те, которые образуют последний ряд
- В) первая и последняя петли

9. *Выбери правильный ответ.*

Условные обозначения петель- это:

- А) рисунок
- Б) схема
- В) описание

10. *Выбери правильный ответ.*

Какой вид вышивки относят к счетным швам?

- А) «крест», «набор», «ропись»
- Б) «ришелье», «крест», «мережка»
- В) «гладь», «набор», «шов ёлочка»

1. *Выбери правильный ответ.*

Какой овощ не входит в группу корнеплодов?

- А) капуста
- Б) свекла
- В) морковь

2. *Выбери правильный ответ.*

Какой овощ входит в группу луковичных?

- А) чеснок
- Б) редька
- В) репа

3. *Выбери правильный ответ.*

Варка овощей – это:

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

4. *Выбери правильный ответ.*

К горячим напиткам не относятся:

- А) сок
- Б) кофе
- В) чай

5. *Выбери правильный ответ.*

Какой способ варки яиц не существует ?

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

6. *Выбери правильный ответ.*

Сервировка стола – это:

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

7. Выбери правильный ответ.

При приготовлении салатов нельзя:

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

**6 класс**  
**Контрольная работа**

1 ВАРИАНТ

**Задание № 1.**

Перечислить недостающий этап проектной деятельности:

- 1. Поисковый этап.
- 2. \_\_\_\_\_ этап.
- 3. Технологический этап
- 4. Заключительный этап.

*Максимальное количество баллов- 1.*

**Задание № 2.**

Указать соотношение макаронных изделий и воды в соответствии со способом варки.

- 1. Сливной способ
- 2. Несливной способ.

- а. 1:2
- б. 1:5
- в. 1:10
- г. 1:1

1	2

*Ответ записать в таблицу. Максимальный балл – 2.*

**Задание № 3.**

Вы согласны с тем, что:

№ п/п	Вопрос:	ДА	НЕТ
1.	Снимать крышку горячей посуды в направлении «к себе».		
2.	У доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к коже.		
3.	Мытье круп – это способ первичной обработки данного продукта.		
4.	Перед приготовлением макаронные изделия подвергают первичной обработке.		
5.	Первичная обработка манной крупы заключается в переборке.		

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 4.**

Перечислить недостающие этапы первичной обработки рыбы:



1. Оттаивание.
2. Удаление чешуи и плавников.
3. \_\_\_\_\_.
4. Удаление внутренностей.
5. Промывание.
6. \_\_\_\_\_.
7. Нарезание на порционные куски.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 5.**

Перечислите черные металлы и сплавы (не мене 3):

1. \_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 6.**

Перечислите недостающие пороки древесины:

1. \_\_\_\_\_.
2. Косослой.
3. \_\_\_\_\_.
4. Рак.
5. \_\_\_\_\_.
6. Двойное ядро.
7. Засмолок.
8. \_\_\_\_\_.
9. Свилеватость.
10. \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 7.**

Разделить инструменты на группы.

Молоток, ножовка, коловорот, штангенциркуль, рубанок, клещи, кусачки, стамеска.

Инструменты для столярных работ	Инструменты для слесарных работ

*Максимальное количество баллов – 8.*

**Задание № 8.**

Как называется устройство регулирования качества машинной строчки

- а. регулятор длины стежка;
- б. регулятор натяжения верхней нити;
- в. регулятор ширины зигзага.

Ответ запишите в виде буквы \_\_\_\_\_.

Максимальное количество баллов – 1.

**Задание № 9.**

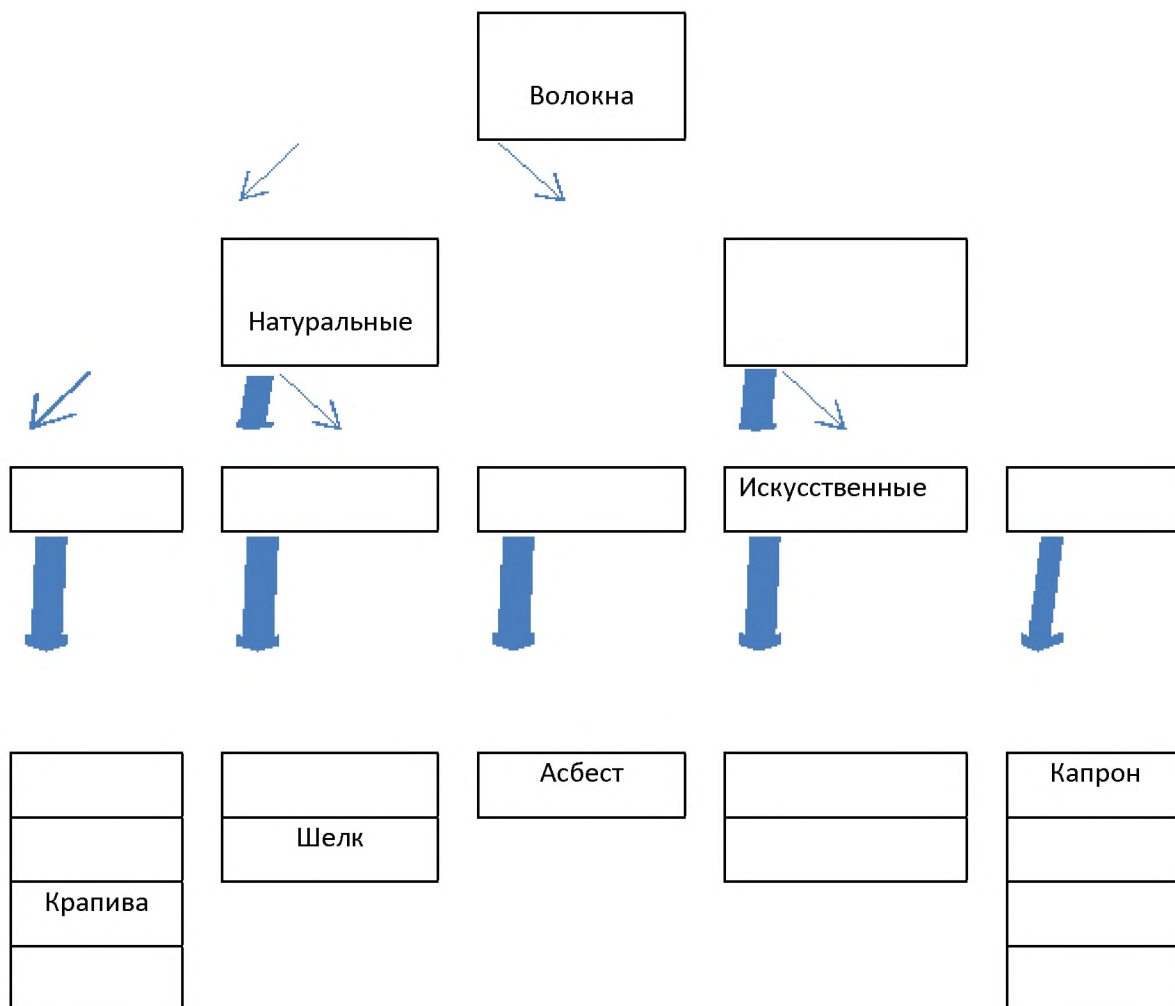
Перечислите недостающие виды соединительных швов:

- 1. Шов вподгибку с открытым срезом.
- 2. \_\_\_\_\_.
- 3. Обтачной шов.
- 4. \_\_\_\_\_.
- 5. Накладной шов.

Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.

**Задание № 10.**

Заполните схему.



Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 14.

## 2 ВАРИАНТ

### Задание № 1.

Перечислить недостающий этап проектной деятельности:

1. \_\_\_\_\_ этап.
2. Конструкторский этап.
3. Технологический этап.
4. Заключительный этап.

Максимальное количество баллов- 1.

### Задание № 2.

Указать соотношение макаронных изделий и воды в соответствии со способом варки.

3. Сливной способ

1. Несливной способ.

- а. 1:2
- б. 1:5
- в. 1:10
- г. 1:1

1	2

Ответ записать в таблицу. Максимальный балл – 2.

### Задание № 3.

Вы согласны с тем, что:

№ п/п	Вопрос:	ДА	НЕТ
1.	Снимать крышку горячей посуды в направлении «от себя».		
2.	У доброкачественной рыбы мутные глаза.		
3.	Мытье круп – это способ первичной обработки данного продукта.		
4.	Перед приготовлением макаронные изделия не подвергаются первичной обработке.		
5.	Первичная обработка риса заключается в переборке, мытье, замачивании		

Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.

### Задание № 4.

Перечислить недостающие этапы первичной обработки рыбы:

1. Оттаивание.
2. \_\_\_\_\_.
3. Отрезание головы.
4. Удаление внутренностей.

5. Промывание.
6. Пластование.
7. \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 5.**

Перечислите цветные металлы и сплавы (не мене 3):

1. \_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 6.**

Перечислите недостающие пороки древесины:

1. Сучки.
2. \_\_\_\_\_.
3. Ложная сердцевина.
4. \_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_.
6. Двойное ядро.
7. Смоляные кармашки.
8. \_\_\_\_\_.
9. Свилеватость.
10. \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 7.**

Разделить инструменты на группы.

Молоток, ножовка, коловорот, штангенциркуль, рубанок, клещи, кусачки, стамеска.

Инструменты для столярных работ	Инструменты для слесарных работ

*Максимальное количество баллов – 8.*

**Задание № 8.**

Как называется устройство регулирования вида строчки

- а. регулятор длины стежка;
- б. регулятор натяжения верхней нити;

в. регулятор ширины зигзага.

Ответ запишите в виде буквы \_\_\_\_\_.

Максимальное количество баллов – 1.

### Задание № 9.

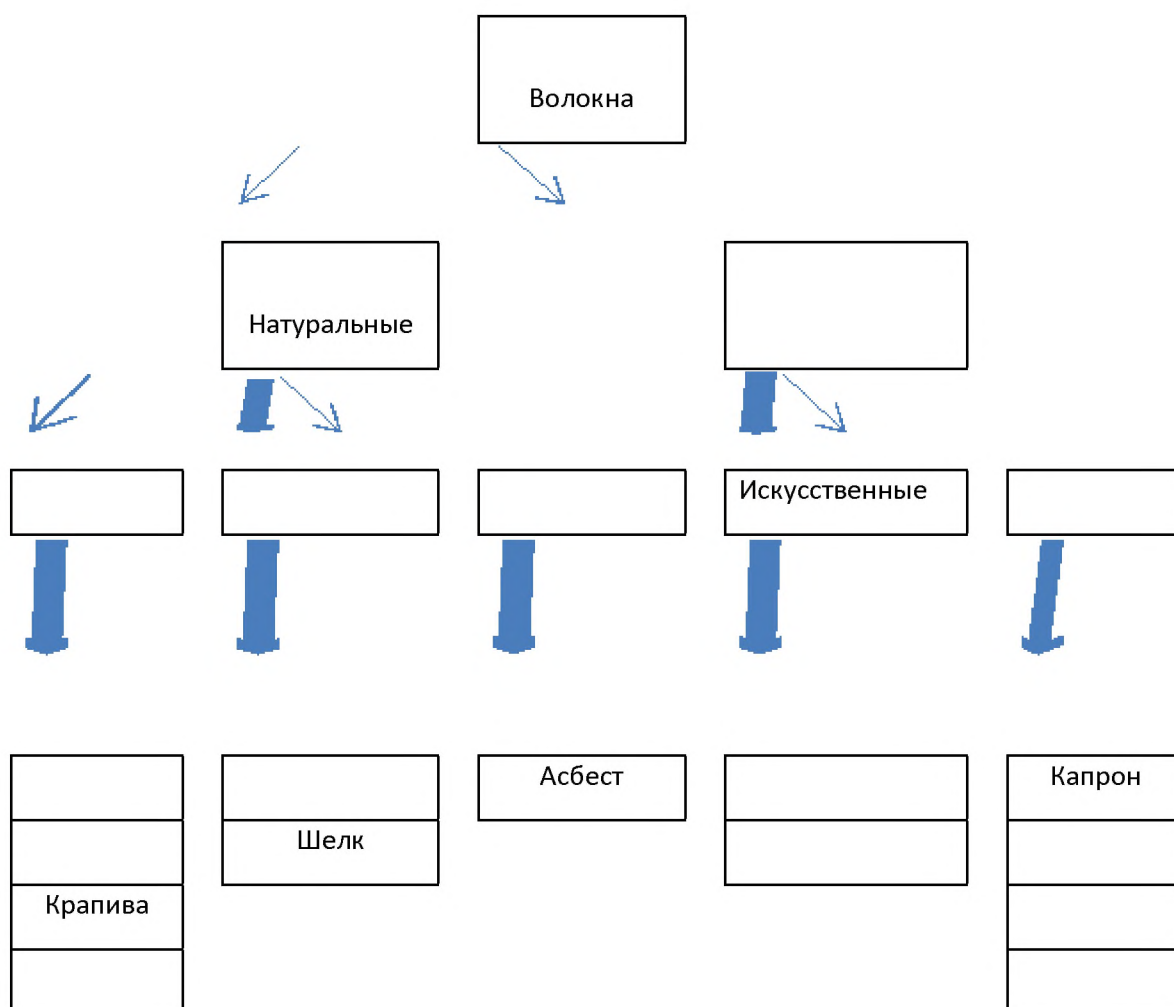
Перечислите недостающие виды соединительных швов:

1. Шов вподгибку с закрытым срезом.
2. \_\_\_\_\_.
3. Настрочной шов.
4. \_\_\_\_\_.
5. Накладной шов.

Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.

### Задание № 10.

Заполните схему.



Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 14.

7 класс

Контрольная работа

Тест 1. Физико - механические свойства древесины

1. Что относится к механическим свойствам древесины?

- А) плотность влажность
- Б) прочность упругость
- В) влажность запах
- Г) плотность прочность

**2. Прочность древесины – это...**

- А) способность сопротивляться внедрению других тел
- Б) способность выдерживать нагрузки не разрушаясь
- В) способность принимать ту же форму после прекращения нагрузок

**3. Твердой лиственной породой является**

- А) дуб
- Б) липа
- В) береза
- Г) осина

**4. Мягкой лиственной породой является**

- А) бук
- Б) клен
- В) береза
- Г) осина

**5) Свежесрубленная древесина имеет влажность**

- 1) 8-15%
- 2) 60-80%
- 3) 45-50%

**6. Для сушки древесину складывают**

- А) в стопки
- Б) в камеры
- В) в штабеля

**7. Что происходит с пиломатериалом после сушки?**

- А) размеры уменьшаются
- Б) размеры остаются прежними
- В) размеры увеличиваются

**8. Какая из пород древесины имеет специфический едкий запах?**

- А) липа
- Б) береза
- В) осина
- Г) лиственница

**9. Сушка древесины бывает**

- А) естественная
- Б) натуральная
- В) уличная
- Г) воздушная

**10. Какого вида коробление досок не встречается после сушки?**

- А) продольное
- Б) поперечное
- В) винтовое
- Г) торцевой

Тест 2. Конструкторская и технологическая документация

**1. Сведения о процессе изготовления изделий**

- А) на чертеже изделия
- Б) на тех. Рисунке
- В) на сборочном чертеже
- Г) на технологич. Карте

2. Технологическая документация – это

- А) комплект графических и текстовых документов
- Б) единая система конструкторской документации
- В) графические и текстовые документы опер. Технологию изготовления изделия.

3. **Оновными технологическими изделиями является**

- А) схема чертеж эскиз
- Б) маршрутная оперативная карта и технологическая операция
- В) технология маршрутная и оперативная карта.

4. **Технологическая карта – это**

- А) документ в котором записан весь процесс обработки детали и изделия
- Б) законченная часть технологич процесса выполняемая на одном рабочем столе
- В. перечень переходов и установок

5. **Технологическая операция**

- А) часть производственного процесса
- Б) часть технологич процесса выполняемая на одном рабочем столе
- В) описание отдельных маршрутов в технологии изготовления

6. **Точение на токарном станке – это**

- А) технологическая операция
- Б) технологический переход
- В) маршрутная карта

7. **В каком документе указывается последовательность изготовления изделий**

- А) на чертеже
- Б) на эскизе
- В) в технологич карте
- Г) при разметке изделия.

8. **В технологическую карту на изготовления металлического изделия не входит**

- А) наименование операций
- Б) эскиз обработки
- В) оборудование с инструментами
- Г) производственный процесс

9. **Объемное изображение детали выполненное от руки с указанием размера и масштаба**

- А) эскиз
- Б) технологич рисунок
- В) чертеж
- Г) гл. вид

10. **Условное изображение предмета по определенным правилам с помощью чертежных инструментов**

- А) эскиз
- Б) технич рисунок
- В) чертеж
- Г) главный. Вид

**Тест 3. Заточка деревообрабатывающих инструментов.**

1. **Что б полотно пилы свободно перемещалось в пропиле , надо**

- А)заточку зубьев пилы
- Б)развод зубьев пилы
- В) прифуговку зубьев пилы
- Г) доводку лезвия

2. **Какую операцию называют разводкой пилы**

- А) выравнивание зубьев по высоте
- Б) поочередное отгибание зубьев в обе стороны
- В) выравнивание зубьев по ширине.

**3. Для чего выполняется доводка?**

- А) для снятия заусенцев
- Б) для выравнивания режущей кромки
- В) для получения острой режущей кромки

**4. Что называется оселком?**

- А) абразивный круг на заточном станке.
- Б) мелкозернистый брусок
- В) приспособление для контроля угла заточки лезвий

**5. Какую операцию называют прифуговкой**

- А) выравнивание зубьев пилы на фуговальном станке.
- Б) выравнивание зубьев за счет срезания выступающих вершин
- В) удаление всех зубьев пилы для нанесения новых

**6. Каким напильником выполняется заточка пилы для продольного пиления**

- А) трехгранным
- Б) ромбическим
- В) квадратным

**7. Расстояние между двумя противоположными вершинами после разводки должно быть**

- А) 1-2 мм
- Б) в 2 раза больше толщины полотна пилы
- В) в 3 раза больше толщины полотна пилы
- Г) в 1,5 раза больше толщины полотна пилы.

**Тест 4 . Настройка рубанков , фуганков и шерхебелей.**

**1. Для чернового строгания древесины используют**

- А) рубанок деревянный
- Б) шерхебель
- В) фуганок
- Г) рубанок ручной электрический

**2. При строгании изделия вначале рубанок прижимают к заготовке.**

- А) левой рукой
- Б) правой рукой
- В) обеими руками одинаково

**3. От чего зависят легкость в работе и качества строгания?**

- А) от верстака и рабочей позы
- Б) от рабочей позы и настройки рубанка
- В) от рубанка и столярного верстака

**4. Как должна располагаться режущая кромка над подошвой у рубанка**

- А) без перекоса с выступлением на 0,3 – 0,5 мм
- Б) допускается перекос с выступом от 0,3 до 0,5
- В) без перекоса с выступом до 3 мм

**5. Для чего устанавливается стружколоматель**

- А) для образования более мелкой стружки
- Б) для получения ровной поверхности
- В) для облегчения процесса строгания древесины

**6. Как очистить засорившийся леток рубанка**

- А) разобрать его и вычистить
- Б) использовать прочный металлический стержень
- В) протолкнуть щеткой или разобрать рубанок
- Г) протолкнуть стружку металлическим стержнем.

**7. Струги с деревянной колодкой разбирают так**

- А) наносят удары киянкой по задней стороне колодки



- Б) наносят удары по передней части колодки
- В) наносят удары по задней части , молотком
- Г) наносят легкие удары по боковой стороне

**8. Как устранить перекос режущей кромки на рубанке с деревянной колодкой**

- А) ударами молотка с боков ножа
- Б) разобрать рубанок и установить заново нож
- В) ударами киянки с боку клина

**9. Струг большого размера с двойными ножами предназначен для больших поверхностей и длинных кромок**

- А) зензубель
- Б) шерхебель
- В) фуганок
- Г) фальцгебель

**10. Управильно установленного ножа шерхебель выступает**

- А) на 0,5 – 1 мм
- Б) на 1-3 мм
- В) на 3-5 мм

**Тест 5. Отклонения и допуски на размеры деталей.**

**1. Размер детали по чертежу равен  $41 \pm 0,2$ . Годными являются детали**

- А) 41,3
- Б) 41,2
- В) 41,5
- Г) 40,7

**2. При определении величины допуска учитывают**

- А) разность размеров заготовки и готовой деталей
- Б) разность < и > размера деталей
- В) разность габаритных размеров

**3. Какой размер называют номинальным**

- А) относительно которого определяют предельные размеры и допустимые отклонения
- Б) наибольшей размер по которому можно изготовить деталь
- В) размер алгебраической разности между допустимыми размерами

**4. Что называется нижними отклонениями**

- А) наименьшей размер по которому можно изготовить деталь
- Б) алгебраической разности между допустимыми размерами и номинальными
- В) алгебраической разности между наименьшими предельными и соответствующим номинальным размером

**5. Допуском называется**

- А) разность между наименьшим и наибольшим предельными размерами
- Б) числовое значение линейной величины в выбранных единицах измерений
- В) размер относительно которого определяют отклонения

**6. Если диаметр вала меньше диаметра отверстия образуется посадка**

- А) с зазором
- Б) с натягом
- В) скользящая
- Г) переходная

**7. Разность между размерами заготовки и детали**

- А) допуск
- Б) стружка
- В) припуск

**8. Сколько всего качеств**

- А) 8

Б)16

В) 28

**9. Как называется зона заключенная между двумя линиями соответствующими предельным отклонениям**

А) допуск

Б) посадка

В) поле допуска

**10. Размер полученный в результате обработки и установленный измерением с допустимой погрешностью**

А) номинальный

Б) действительный

В) наибольшим предельным

Г) наименьшим предельным

### **Тест 6. Шиповые столярные соединения.**

**1. Шиповые изделия используют для**

А) для изготовления фанеры

Б) для соединения проводов

В) для соединения деревянных частей изделия

Г) для обработки заготовок

**2. Шип – это**

А) выступ на конце одной из деталей

Б) углубление на одной из деталей

В) специальное приспособление

Г) специальный вид гвоздей

**3. Проушина – это**

А) любое отверстие в древесине

Б) выступ на конце одной из деталей

В) открытое углубление на одной из деталей

Г) деталь изделия служащая для его подвешивания.

**4. Гнездо – это**

А) любое углубление в древесине

Б) выступ на конце одной из деталей

В) отверстие остающиеся после вытаскивания гвоздя

Г) углубление входящее в состав шипового соединения

**5. Щечками у прямого и косоного шипа называют**

А) срезанные торцевые части шипа

Б) боковые грани шипа

В) торцевая часть шипа

Г) боковая грань изделия

**6. Заплечниками у прямого и косоного шипа**

А) срезанные торцевые части шипа

Б) боковые грани шипа

В) торцевая часть шипа

Г) боковая грань изделия

**7. Количество шипов выбирают в зависимости**

А) от ширины деталей

Б) от толщины деталей

В) от длинны деталей

Г) от влажности древесины

**8. Делается один шип то толщина изделия делится на**

- А)2
- Б)3
- В)4
- Г)5

**9. С КАКИМИ ЗУБЬЯМИ НАДО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПИЛУ ДЛЯ ЗАПИЛИВАНИЯ ШИПОВ И ПРОУШИН**

- А) с мелкими
- Б) с крупными
- В) не имеет значения

**10. Проушины и гнезда**

- А) выдалбливаются при помощи долото и стамески
- Б) срезают пилой
- В) высверливают
- Г) не имеет значения

**Тест 7. Соединение деталей шкантами шурупами в нагель.**

**1. Закрытое углубление на детали при шиповом соединении**

- А) отверстие
- Б) шип
- В) гнездо
- Г) нагель

**2. Диаметр шканта должен составлять (?) толщины соединяемых деталей**

- А) 0,2
- Б) 0,3
- В) 0,4
- Г) 0,5

**3. Деревянные цилиндрические стержни, используемые для прочности вязки деревянных деталей оконных и дверных рам**

- А) шипы
- Б) нагель
- В) шканты

**4. Цилиндрический вставочный шип**

- А) нагель
- Б) дюбель
- В) шкант
- Г) шип

**5. Для прочного соединения используют дополнительные соединения**

- А) на шуруп
- Б) на клей
- В) на гвоздь
- Г) на нагель

**6. Что представляет собой нагель**

- А) квадратный деревянный стержень
- Б) цилиндрический деревянный стержень
- В) гвоздь без шляпки
- Г) специальный гвоздь

**Тест 8. Точение конических и фасонных деталей.**

**1. Чистовое точение конической поверхности выполняется**

- А) косой стамеской
- Б) полукруглой стамеской
- В) шлифовальной шкуркой
- Г) рашпилем

2. Для крепления на токарном станке длинной заготовки из древесины применяются
  - А) планшайба
  - Б) патрон
  - В) трезубец
3. Правильность фасонной поверхности проверяют
  - А) линейкой на просвет
  - Б) на глаз
  - В) шаблоном
4. Для черновой наружной обработке на токарном деревообрабатывающем станке применяется
  - А) косячки
  - Б) стамески
  - В) крючки
5. Припуск на чистовую обработку деталей при точении конических деталей составляют
  - А) 1-2 мм
  - Б) 3-5 мм
  - В) 6-7 мм
6. В каком направлении производят чистовую обработку косой стамеской
  - А) слева направо
  - Б) справа налево
  - В) от середины к краям
  - Г) от краев к центру
7. Как перемещают стамеску при вытачивании выпуклых и вогнутых поверхностей
  - А) от большого диаметра к меньшему
  - Б) от меньшего диаметра к большому
  - В) не имеет значения
8. Какие резцы применяются при массовом изготовлении деталей
  - А) фасонные
  - Б) контурные
  - В) калибровочные
  - Г) шаблонные
9. Чем удобно контролировать допустимые диаметры поверхностей обрабатываемых деталей
  - А) калибром
  - Б) линейкой
  - В) штангенциркулем
  - Г) кронциркулем
10. Как устанавливают заготовку для конической детали
  - А) большим диаметром на трезубец, малыш на задний центр
  - Б) большим диаметром на задний центр, малым на трезубец
  - В) способ закрепления не влияет на легкость обработки.

### **Тест 9. Художественное точение изделий из древесины.**

1. Что называется точением?
  - А) обработка поверхностей тел вращением деталей
  - Б) подготовка режущей кромки к правке
  - В) обработка древесины резцом по дереву
2. Древесина какой породы используется для точения декоративных изделий?
  - А) ель сосна
  - Б) дуб яблоня
  - В) тополь липа
  - Г) береза пихта

3. Как изображают на чертеже детали имеющие форму тел вращения?

- А) одним главным видом
- Б) несколькими видами
- В) одним видом и необходимыми разрезами

4. Для чего применяют крючки при точении художественных работ

- А) для вытачивания зубчатых поверхностей
- Б) для вытачивания внутренних полых поверхностей
- В) для удаления стружки во время работы

5. Для измерения внутренних частей выточенной детали нужно использовать

- А) кронциркуль
- Б) нутромер с линейкой
- В) штангенциркуль

### **Тест 10. Мозаика на изделиях из древесины.**

1. Способом создания мозаики по дереву является

- А)воскование
- Б) полирование
- В) инкрустация
- Г) резьба

2. Украшение поверхности древесины наклеенными кусочками шпонта из различных пород и текстуры – это

- А) филигрань
- Б) интарсия
- В) маркетри
- Г) блочная мозаика

3. По выбранному рисунку разноцветные бруски или пластинки древесины различного сечения склеивают. Затем их разрезают поперек на тонкие пластинки с одинаковыми рисунками. Пластинки можно вставлять в углубление или наклеивать на поверхность изделия. Такой прием – это..

- А) инкрустация
- б)блочная мозаика
- в) филигрань

4. Для выполнения мозаики необходимо иметь

- А) плоский нож – резак
- Б) стамеску и киянку
- В)ножовку , долоту , сапожный нож.

5. Для вырезания из шпона кругов и колец лучше использовать

- А) обычный нож – резак
- Б) циркуль – резак
- В) ножницы по бумаге.

### **Тест 11. Классификация сталей . Термическая обработка сталей.**

1.Процентное содержание углерода в стали

- А) до 1,2 %
- Б)более 1,2 %
- В) до 2,1%
- Г)более 2,1 %

2. Для изготовления молотков , зубил , ножниц , напильников применяется

- А) конструкционная сталь
- Б)инструментальная углеродистая сталь
- В) легированная сталь
- Г) чугун

3. Наибольший % углерода содержит
- А) латунь
  - Б) сталь
  - В) чугун
  - Г) бронза
4. Зубчатые колеса, валы и оси изготавливают
- А) из углеродистой конструкционной качественной стали
  - Б) из углеродистой конструкционной стали обыкновенного качества
  - В) из углеродистой инструментальной стали
5. Как можно изменить свойство стали
- А) подвергнуть тепловому воздействию
  - Б) изменить форму детали
  - В) нанести защитное покрытие
6. Как проводится закалка стали
- А) нагревают и медленно охлаждают вместе с печью
  - Б) нагревают и быстро охлаждают в воде или масле
  - В) нагревают и охлаждают на воздухе.
7. Обозначение углеродистой конструкционной качественной стали
- А) Ст1
  - Б) Ст2
  - В) 20Х
  - Г) сталь 20

Вариант 2

1. Как проводится отжиг стали
- А) нагревают и медленно охлаждают вместе с печью
  - Б) нагревают и быстро охлаждают в воде или масле
  - В) нагревают и охлаждают на воздухе
2. Как определить температуру нагревания стали при закалки
- А) с помощью термометра
  - Б) по цветам каления
  - В) по цветам побежалости
3. Для чего применяется отпуск
- А) для увеличения твердости и прочности
  - Б) для уменьшения твердости и облегчения обработки
  - В) для уменьшения хрупкости после закалки
4. Для чего применяется отжиг
- А) для увеличения твердости и прочности
  - Б) для уменьшения твердости и облегчения обработки
  - В) для уменьшения хрупкости после закалки
5. Маркировка стали зависит
- А) от процентного содержания углерода
  - Б) от процентного содержания азота
  - В) от наличия в стали добавок
  - Г) от механических свойств стали.
6. К термической обработке не относится
- А) отпуск
  - Б) отжиг
  - В) воронение
  - Г) нормализация
7. Термическая обработка стали – это обработка, заключающаяся
- А) в разделении материала с образованием стружки

- Б) в изменении структуры и свойств заготовки из за тепловых воздействий
- В) в образовании на заготовке поверхностного слоя из другого металла.

### **Тест 12. Чертежи деталей , изготовленных на токарном и фрезерном станках.**

1. Какую форму детали можно получить на станке , если главное движение – вращательное.

- А) форму цилиндра
- Б) форму конуса
- В) форму тел вращения

2. Какая графическая документация используется при изготовлении деталей на токарном и фрезерных станках

- А) схемы , графики , диаграммы
- Б) технологическая и операционная карты
- В) чертеж , эскиз , технический рисунок.

3. Разрез – это

- а) геометрическая фигура , полученная при мысленном рассечении предмета секущей плоскостью
- б) геометрическая фигура , полученная при мысленном рассечении предмета секущей плоскостью , и все то , что находится перед секущей плоскостью.
- В) геометрическая фигура , полученная при мысленном рассечении предмета секущей плоскостью , и все то , что находится за секущей плоскостью

4. Детализация – это

- А) процесс составления рабочих чертежей деталей по сборочным чертежам.
- Б) процесс сборки изделий по отдельным чертежам.
- В) процесс создания рабочих чертежей

5. Для выявления поперечной формы предмета применяют

- А) сечение
- Б) разрез
- В) срез

6. Торцевая кромка детали срезанная на конус – это

- А) уступ
- Б) фаска
- В) выступ
- Г) галтель

7. Угол профиля между боковыми сторонами витка на метрической резьбе равен

- А) 50
- Б) 60
- В) 75
- Г) 55

8 Сечение и разрезы на чертежах выделяются

- А) штриховкой под углом 60
- Б) штриховкой под углом 45
- В) штрихпунктирном под углом 45

9. Какой линией обозначается на чертеже контур резьбы

- А) сплошной толстой основной линией
- Б) сплошной тонкой линией
- В) волнистой линией
- Г) зубчатой линией

10. Сечение и разрез выполняются для выявления

- А) внутренней формой детали
- Б) внутренней формой и конструктивных элементов детали
- В) внешней формы предмета.

Проверочная работа по технологии, 8 класс (1 четверть)

Фамилия и Имя: \_\_\_\_\_

1. Для покупки товаров, которые приобретаются нерегулярно и достаточно дороги, как правило...
  - А) Нужно взять кредит;
  - Б) Необходим запас денежных средств;
  - В) необходимо взять в долг.
2. Где лучше всего хранить денежные сбережения?
  - А) Дома;
  - Б) В сберегательном банке;
  - В) Сбережения можно вложить в ценную покупку.
3. Расходы, не меняющиеся в течении года – это расходы...
  - А) Постоянные;
  - Б) Временные;
  - В) Непредсказуемые.
4. Это любой продукт, вещь, имеющий материальную, вещественную форму, является главным объектом, участвующим в рыночных отношениях между покупателем и продавцом?
  - А) Покупка;
  - Б) Бартер;
  - В) Товар.
5. Совокупность сведений, которые позволяют судить о качестве товаров?
  - А) Этикетки;
  - Б) Реклама;
  - В) Сертификат.
6. Источником информации о товарах или услугах являются:
  - А) Символы на этикетках;
  - Б) Средства массовой информации;
  - В) Устное и письменное общение между людьми.
7. Что входит в доходы семейного бюджета?
  - А) Заработная плата;
  - Б) Различные покупки;
  - В) Пенсии и стипендии;
  - Г) Доходы от продажи мебели из дома.
8. Культурные потребности – это...
  - А) Музей;
  - Б) Кино;
  - В) Одежда;
  - Г) Театр;
  - Д) Мебель.
9. Слово «Бюджет» имеет французское происхождение и в переводе обозначает:
  - А) Кошелёк;
  - Б) Сумка;
  - В) Пакет;
  - Г) Копилка.
10. Внутренний мир нашего дома – это...
  - А) Дизайн;
  - Б) Интерьер;
  - В) Фен-шуй.



11. Учитывая ориентацию окон, мы подбираем цветовую гамму стен. Если окно на юг, то она должна быть:

- А) Нейтральной;
- Б) Холодной;
- В) Теплой и цветной.

12. Одна из наиболее важных задач при благоустройстве жилых помещений:

- А) Клейка обоев;
- Б) Замена потолка;
- В) Выравнивание стен.

### Тест по разделу «Электротехника» №1

#### 1. Электрический ток это:

- А. свободные электроны;
- Б. направленное движение заряженных частиц;
- В. химическая реакция.

#### 2. К источникам тока относятся:

- А. электрический счетчик;
- Б. аккумулятор;
- В. генератор.

#### 3. Потребителями электрического тока являются:

- А. розетка;
- Б. лампочка;
- В. электрический звонок.

#### 4. Тепловое действие электрического тока используют в:

- А. электродвигателе;
- Б. пылесосе;
- В. утюге

#### 5. К проводникам относятся:

- А. воздух;
- Б. вода;
- В. металлы;
- Г. пластмассы.

#### 6. Резина, стекло, сухая древесина, фарфор – это:

- А. проводники;
- Б. изоляторы;
- В. материалы, используемые для получения электроэнергии.

#### 7. Выключатель, электрический патрон, розетка – это:

- А. потребители;
- Б. изоляторы;
- В. электроустановочные изделия.

**8. Нарисуйте условное обозначение батареи из двух гальванических элементов.**

**9. Нарисуйте электрическую схему с последовательным соединением двух электрических ламп накаливания.**

**10. Как называется металлическая часть электрического провода?**

- А. изоляция;
- Б. токоведущая жила;
- В. проволока.

### Тест по разделу «Электротехника» №2

**1. Электрический ток это:**

- А. свободные электроны;
- Б. направленное движение заряженных частиц;
- В. химическая реакция.

**2. К источникам тока относятся:**

- А. электрический счетчик;
- Б. аккумулятор;
- В. генератор

**3. Потребителями электрического тока являются:**

- А. розетка;
- Б. лампочка;
- В. электрический звонок.

**4. Тепловое действие электрического тока используют в:**

- А. электродвигателе;
- Б. пылесосе;
- В. утюге.

**5. К проводникам относятся:**

- А. воздух;
- Б. вода;
- В. металлы;
- Г. пластмассы.

**6. Резина, стекло, сухая древесина, фарфор – это:**

- А. проводники;
- Б. изоляторы;
- В. материалы, используемые для получения электроэнергии.

**7. Выключатель, электрический патрон, розетка – это:**

- А. потребители;
- Б. изоляторы;
- В. электроустановочные изделия.

**8. Нарисуйте условное обозначение батареи из двух гальванических элементов.**

**9. Нарисуйте электрическую схему с параллельным соединением двух электрических ламп накаливания.**

**10. Как называется металлическая часть электрического провода?**

- А. изоляция;
- Б. токоведущая жила;

В. проволока.

**11. Источниками переменного тока являются:**

А. аккумулятор;

Б. генератор;

В. гальванический элемент.

**12. В электрическом звонке используется действие электрического тока:**

А. тепловое;

Б. физическое;

В. магнитное.

**13. Как правильно подсоединить провод с однопроволочной токоведущей жилой к розетке?**

А. кольцом;

Б. тычком;

В. пайкой.

**14. Изобразите схематически электромагнитное реле с указанием основных частей.**

### Итоговая контрольная работа для 8 класса

**1. Для сохранения мира в семье необходимо:**

А. подчеркивать ошибки и недостатки других членов семьи

Б. не обращать внимания на других членов семьи

В. подшучивать над другими членами семьи

Г. считаться с мнениями и желаниями других членов семьи

**2. Семейный бюджет представляет собой:**

А. сумму всех доходов семьи

Б. суммарную заработную плату членов семьи

В. сумму всех расходов семьи

Г. план доходов и расходов семьи

**3. Предпринимательство – это**

А. трудовая деятельность

Б. работа по найму

В. инициативная деятельность

**4. Формула  $\Pi = Д - С$  определяет:**

А. доход Б. прибыль В. себестоимость

**5. Себестоимость товара включает в себя затраты на:**

А. Материалы

Б. Материалы и электроэнергию

В. Материалы, электроэнергию и оплату труда.

**6. Какое из свойств товаров говорит о его надёжности:**

А. оригинальность Б. модность В. практичность

**7. Доходы семейного бюджета могут складываться из:**

А. зарплаты, пенсий, налогов

Б. зарплаты, пенсий, обязательных платежей

В. зарплаты, пенсий, предпринимательства

**8. Расходная часть бюджета семьи включает:**

А. расходы на питание; Б. зарплату;  
В. пенсию; Г. доход от предпринимательской деятельности.

**9. Доходная часть бюджета семьи включает:**

А. оплату развлечений; Б. зарплату;  
В. оплату продуктов; Г. оплату коммунальных услуг.

**10. Отметьте все правильные ответы: К разъемным соединениям относится:**

А. соединение на заклепках; Б. сварные соединения;  
В. соединения винтом; Г. соединения шурупом.

**11. Тепловое действие электрического тока используется в:**

а) генераторах б) электродвигателях  
в) электроутюгах г) трансформаторах

**12. Какой источник электроэнергии выдает переменный ток:**

а) сеть 220 в б) аккумулятор  
в) гальваническая батарейка г) фотоэлемент

**13. Безопасным является электрическое напряжение:**

а) 380В б) 220В в) 127В г) 36В д) 12В

**14. К устройствам управления и защиты в электрических цепях относятся:**

а) трансформаторы б) выпрямители в) осветительные приборы  
г) нагревательные приборы д) выключатели и предохранители

**15. Единица измерения силы тока:**

а) вольт б) Ом в) ватт г) ампер

**16. Единица измерения напряжения:**

а) вольт б) Ом в) ватт г) ампер

**17. Выберите правильный ответ. Детали двери и дверной коробки: ручки, замки, петли, устанавливают на:**

а. Гвозди б. Шурупы в. Не имеет значения

**18. Выполнение проекта начинается:**

- 1.
- 1.
1. с выбора оптимальной идеи реализации проекта;
2. с разработки конструкции изделия;
3. с разработки технологии изготовления изделия;
4. с определения проблемы и темы проекта.

**19. Какая профессия относится к «человек – природа»**

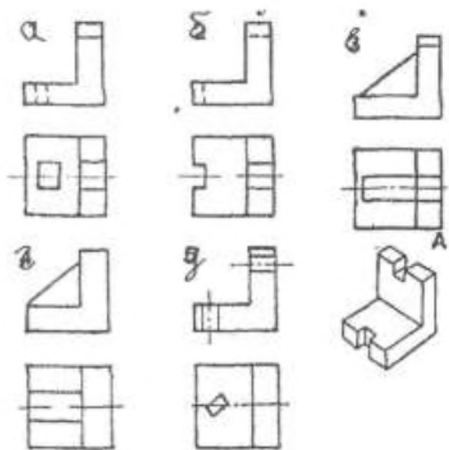
а.) Учитель биологии  
б.) Столяр краснодеревщик  
в.) Резчик по дереву  
г.) Агроном

**20. К контрольно- измерительному инструменту относятся:**

а) стамеска б) микрометр; в) напильник; г) штангенциркуль.

**21. Выберите один правильный ответ. Наглядному изображению соответствует чертеж:**

А -?



**22. Основной опасностью при работе на станке является**

- а) поражение током
- б) вылет заготовки
- в) стружка

**23. Где изображён винт?**



## 8. Лист согласования рабочей программы Технология

(название предмета)

учителя Арчапова Ивана Валентиновича

(Ф.И.О. учителя)

№№ пп	Дата, № протокола заседания ШМО	Подпись руководителя ШМО	Дата согласования с заместителем директора по УВР (УМР)	Подпись руководителя УВР, УМР	Дата, № протокола Педагогического совета, принявшего рабочую программу
	<b>27.08.2020</b>		<b>28.08.2020</b>		<b>28.08.2020, № 1</b>

### 9. Лист внесения изменений в РП

При необходимости согласования РП в случае корректировки, вызванной объявлением карантина, отмены занятий, перехода на дистанционное обучение, учитель представляет на согласование лист изменений в РП:

**Название предмета: Технология (мальчики)**

(название предмета)

**Учитель Арчапов Иван Валентинович**

(Ф.И.О. учителя)

**Причина изменения (выбираем необходимое):**

- изменение требований ФГОС;
- устранение ошибок, недостатков, выявленных в процессе обучения по данной рабочей программе;
- переход на дистанционное обучение;
- корректировки, вызванной объявлением карантина, отмены занятий

**Вносимые изменения:**

- в пояснительную записку: место учебного предмета, например - всего 272 часа за курс обучения, после корректировки \_\_\_\_\_ часов за курс обучения;

Класс	Кол-во часов	Откорректированное количество часов
5 класс	68	
6 класс	68	
7 класс	68	
8 класс	68	

- в календарно-тематическое планирование (изменения конкретно в разделах, темах урока (например):

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	По плану	Корректировка