

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя труда Ставрополя П.В. Лобанова», пос. Верхнестепной,
Степновского муниципального округа Ставропольского края

Рассмотрено:
На заседании МО
Протокол № 1
от «30» 08 2022 г
Лысенко О.А. Лысенко

Согласовано:
Зам. директора по УВР
Братковиченко Е.Г. Братковиченко

Утверждаю:
Директор МОУ СОШ № 4
им. П.В. Лобанова
С.В. Кульчицкая



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По предмету **технология**

Уровень образования (класс) **основное общее, 6-8 класс**

Количество часов: **6-7 кл. – 68 ч, 8 кл. – 34 ч.**

Уровень **базовый**

Программу составила
учитель технологии
МОУ СОШ № 4
им. П.В. Лобанова,
пос. Верхнестепной.
Дранникова Е.Н.

2022-2023 учебный год.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии соответствует следующим нормативным документам:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.12г. №273-ФЗ);
- приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- федеральному государственному образовательному стандарту и федеральному компоненту государственного стандарта;
- распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 01 ноября 2019 г. № Р-109 «Об утверждении методических рекомендаций для органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и общеобразовательных организаций по реализации Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденной протоколом заседания коллегии Министерства просвещения РФ от 24 декабря 2018 г.»;
- примерной программе по учебному предмету «Технология» 6-8 кл., авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./под ред. Казакевича В.М.;
- основной образовательной программе **МОУ СОШ № 4 им. П.В. Лобанова, пос. Верхнестепной.**

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом общего образования школьников. Он направлен на овладение обучающимися знаниями и умениями в предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства, на возможную инженерную деятельность. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть – теоретические сведения, 2-я часть – прикладная (практическая).

В теоретических сведениях по каждому классу раскрываются средства, методы, элементы инфраструктуры получения, преобразования, применения и утилизации по использованию соответствующих объектов технологических воздействий: вещество, материалы, энергия, информация, объекты живой природы и объекты социальной среды.

В практической части будут представлены варианты познавательных-трудовых упражнений, практические работы и творческие проекты. Вся практическая деятельность осуществляется на основе использования конкретных технологических средств по преобразованию предметов и продуктов технологической деятельности, доступных для возрастных особенностей обучающихся, материально-технических и экономических возможностей организаций общего образования. Тематика проектных заданий будет сопровождена рекомендациями по методике выполнения проектных работ.

Практические работы по технологиям сельскохозяйственного производства реализовываются на учебно-опытном и пришкольном участке организации. Предполагается широко использовать для практического освоения технологий растениеводства и животноводства материальную базу, которая имеется в семьях учащихся и в других объектах регионального социума.

Цели изучения дисциплины:

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

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

Задачи технологического образования:

- ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
- синергетически увязать в практической деятельности все то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей деятельности;
- включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека, как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя человеческого рода;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения МОУ СОШ №4 им. П.В. Лобанова на этапе основного общего образования включает **238 часов** для обязательного изучения образовательной области «Технология», из **расчета: 2 часа в неделю в 6-7 классах и 1 час в неделю в 8 классе.**

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Межпредметные (метапредметные) связи на уроках технологии.

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по предмету технология направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

Для реализации программы используется учебно-методический комплекс, включающий:

1. Учебные пособия: Технология 6 класс, Технология 7 класс, Технология 8-9 класс - Авторы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.
2. Технология. Методическое пособие. 6-9 классы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. / Под ред. Казакевича В.М.

Инструментарий для оценивания результатов. Формы контроля:

- Тесты, задания «Проверь себя».
- Ребусы, загадки, кроссворды.
- Практические работы.
- Творческие работы,
- Творческие проектные работы.
- Самостоятельные работы.
- Поисковые работы.

Большая часть уроков носит практический характер, на которых используются следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, итоговый.

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) по полугодиям и годовая аттестация в форме защиты творческого проекта.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ».

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

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учетом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов ее членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументирование обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задаче форме результатов своей деятельности;

- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей о принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

Особенности организации образовательной деятельности:

Формы и виды учебной деятельности для организации занятий в рамках предмета «Технология» основываются на оптимальном сочетании различных **методов обучения:**

- *Проблемного обучения* (проблемное изложение, частично-поисковые или эвристические, исследовательские).
- *Организации учебно-познавательной деятельности* (словесные, наглядные, практические; аналитические, синтетические, аналитико-синтетические, индуктивные, дедуктивные; репродуктивные, проблемно-поисковые).
- *Стимулирования и мотивации* (стимулирования к учению: учебные дискуссии, создание эмоционально-нравственных ситуаций; стимулирования долга и ответственности: убеждения, предъявление требований, поощрения).
- *Контроля и самоконтроля* (индивидуальный опрос, фронтальный опрос, устная проверка знаний, письменный самоконтроль, анализ критических ситуаций).
- *Самостоятельной познавательной деятельности* (подготовка учащихся к восприятию нового материала, усвоение учащимися новых знаний, закрепление и совершенствование усвоенных знаний и умений, выработка и совершенствование навыков; работа с книгой; работа по заданному образцу, конструктивные, требующие творческого подхода, практика деловых игр, тренинги практических навыков).

Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Рабочей программой учебного предмета «Технология» предусмотрено выполнение домашнего задания в следующих формах – устная форма, письменная форма.

Инструментарий для оценивания результатов. Формы контроля:

- Тесты, задания «Проверь себя».

- Ребусы, загадки, кроссворды.
- Практические работы.
- Творческие работы,
- Творческие проектные работы.
- Самостоятельные работы.
- Поисковые работы.

Большая часть уроков носит практический характер, на которых используются следующие **виды контроля**: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, итоговый.

Система оценки достижений обучающихся: пятибалльная, балльная по оценочному листу, экспертная оценка, портфолио.

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) по полугодию и годовая.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ».

1. Основы производства

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Учебное управление средствами труда. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

2. Общая технология

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура

как необходимое условие реализации высоких технологий. Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и геновая инженерия. Новые транспортные технологии.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Подготовка рефератов.

3. Техника

Теоретические сведения

Понятие техники как формы деятельности и средства труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

ДРЕВЕСИНА

Теоретические сведения

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волоконистые материалы (ДВП). Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке.

Практическая деятельность

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при шлифовании. Составление технологической карты. Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

МЕТАЛЛЫ И ПЛАСТМАССЫ

Теоретические сведения

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ. Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на

шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание.

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Проведение влажно-тепловых работ. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Вывязывание полотна.

5. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Практическая деятельность

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

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

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

Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

Опыты по осуществлению экзотермических и эндотермических реакций.

Изготовление модели простейшего гальванического элемента.

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

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

7. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

Практическая деятельность

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

8. Технологии растениеводства

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

9. Технологии животноводства

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных.

Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

10. Социально-экономические технологии

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Проведение анкетирования и обработка результатов.

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА УСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.

6 КЛАСС

Разделы.	Всего часов	Теоретические	Практические
1. Основные этапы творческой проектной деятельности.	1	1	-
2. Производство.	4	4	-
3. Технологии растениеводства. Осенний период.	8	2	6
4. Технология.	5	2	3
5. Техника.	3	3	-
6. Технологии ручной обработки материалов.	5	2	3
7. Технологии соединения и отделки деталей изделия.	7	4	3
8. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов.	3	1	2
9. Технологии производства и обработки пищевых продуктов.	6	5	1
10. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.	3	3	-
11. Технологии получения, обработки и использования информации.	1	1	-
12. Технологии животноводства.	1	1	-
13. Социальные технологии.	2	2	-
14. Технологии растениеводства. Весенний период.	8	2	6
15. Технологии творческой и опытнической деятельности.	11	-	11
ИТОГО	68		

7 КЛАСС

Разделы.	Всего часов	Теоретические	Практические
1. Методы и средства творческой проектной деятельности.	3	3	-
2. Производство	2	2	-
3. Технологии растениеводства. Осенний период.	8	2	6
4. Технология.	2	2	-
5. Техника.	2	2	-
6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	7	4	3
7. Технологии приготовления мучных изделий.	5	3	2
8. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов.	4	2	2
9. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	4	4	-
10. Технологии получения, обработки и использования информации.	2	2	-
11. Технологии выращивания и преобразования животных в интересах человека.	3	3	-
12. Социальные технологии.	2	2	-
13. Технологии творческой и опытнической деятельности.	13	3	10
14. Социальные технологии.	11	2	9
ИТОГО	68		

8 КЛАСС

Разделы.	Всего часов	Теоретические	Практические
1. Методы и средства творческой проектной деятельности.	2	2	-
2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества.	1	1	-
3. Технология.	3	3	-
4. Техника.	2	2	-
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	6	4	2
6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	1	1	-
7. Технологии получения, обработки и использования информации.	1	1	-
8. Технологии обработки и использования пищевых продуктов.	3	1	2
9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.	2	2	-
10. Технологии животноводства.	1	1	-
12. Социальные технологии.	4	4	-
13. Технологии творческой и опытнической деятельности.	8	1	7
ИТОГО	34		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ».

6 КЛАСС

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Планируемые результаты (ПРЕДМЕТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ, ЛИЧНОСТНЫЕ, в соответствии с ФГОС)	Стр. учебника (№ заданий)	Дата	
						План	Факт
1. Раздел «ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ТВОРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»							
1.	<p>Этапы творческого проекта.</p> <p><i>Инструктаж вводный по правилам безопасности на уроках технологии № 1</i></p>	1	<p>Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики.</p> <p>Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. Решать конструкторскую задачу.</p> <p>Описывать технологический процесс; технологии, необходимые для выполнения какого-либо изделия. Составлять технологическую карту выполнения проекта.</p> <p>Анализировать результаты проектной деятельности и подготавливать</p>	<p>Регулятивные: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.</p> <p>Познавательные: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.</p> <p>Коммуникативные: формулировать вопросы и ответы на вопросы.</p>	Стр.6-17	2.09.22	

			экономическое обоснование. Характеризовать понятия: прибыль, себестоимость. Получить представление о расчете себестоимости продукта труда	Личностные: Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.			
2. Раздел «ПРОИЗВОДСТВО»							
2.	Труд и предметы труда. Сырье.	1	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Сравнить и различать труд умственный и физический. Приводить примеры полезных ископаемых; разных видов сырья. Составлять перечень природных ресурсов. Сравнить и различать натуральное и искусственное сырьё. Работа в парах по выполнению заданий исследовательского характера о возможности переработки какого-либо вторичного сырья.	Регулятивные: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. Познавательные: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. Коммуникативные: формулировать вопросы и ответы на вопросы.	Стр.20-25	7.09.22	
3.	Промышленное и сельскохозяйственное сырье. Полуфабрикаты.	1	Характеризовать энергию и информацию как предмет труда. Называть виды энергии. Знакомиться с	Личностные: Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и	Стр.26-31	9.09.22	
4.	Энергия и информация как предметы труда.	1			Стр.32-35	14.09.22	

			характеристиками, которыми обладает информация. Знакомиться с	перспективных потребностей.			
5.	Сельскохозяйственные и социальные технологии.	1	профессиями, связанными с информационными технологиями. Описывать особенности профессий, связанных с информационными технологиями.		Стр.36-41	16.09.22	
3. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА. ОСЕННИЙ ПЕРИОД»							
6.	Дикорастущие растения для человека.	1	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Получать представление об условиях произрастания	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение, поиск информации. Регулятивные: целеполагания, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умение слушать, монолог.	Стр.154-157	21.09.22	
7.	Заготовка, переработка и применение сырья дикорастущих растений.	1	дикорастущих растений. Осознавать значение дикорастущих растений в жизнедеятельности человека. Работа в группах по проведению сбора информации о		Стр.158-161	23.09.22	
8. 9.	Осенние работы на учебно-опытном участке. <i>Инструктаж № 2</i>	2	дикорастущих растениях своего региона. Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с	Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие		28.09.22-30.09.22 исправить	

10. 11.	Осенние работы на пришкольном участке. <i>Инструктаж № 2</i>	2	особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия.		28.09.22- 30.09.22	
12. 13.	Подготовка многолетних культур к зимовке.	2	Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Работа в группах по проведению сбора информации о дикорастущих растениях своего региона.		Конспект	5.10.22- 12.10.22	
4. Раздел «ТЕХНОЛОГИЯ»							
14.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	Получать представление об основных признаках технологии. Описывать признаки технологичности: функциональность; научность; материально-техническая база - инфраструктура; технология. Определять, что является технологией в той или иной	<p>Регулятивные: обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>Познавательные: осуществлять поиск необходимой информации;</p>	Стр.44-47	14.10.22	

15	Техническая и технологическая документация.	1	<p>созидательной деятельности. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Проводить самостоятельный поиск информации о видах технологий. Характеризовать понятия: дисциплина; технологическая, трудовая, производственная дисциплина. Сравнить разные технологии изготовления какого-либо изделия. Приводить примеры разных технологий, используемых для обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, конструкционных материалов. Анализировать результативность и эффективность технологий. Описывать особенности профессии: технолог.</p>	<p>сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p>Коммуникативные: обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>Личностные: формировать познавательные интересы в области предметной технологической деятельности.</p>	Стр.48-51	19.10.22	
16 17	Изготовление мини-проекта.	2				21.10.22	
18	Составление технологической карты проекта	1					
5. Раздел «ТЕХНИКА»							
19.	Рабочие органы и двигатели машин.	1	Характеризовать понятия: техническая система; рабочий орган	Регулятивные: фиксировать в конце урока удовлетворенность/	Стр.54-59		

			<p>технической системы. Получать представление об основных видах технических систем. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и назначении двигателей. Характеризовать понятие «трансмиссия», Характеризовать виды передач: фрикционная, зубчатая, цепная. Называть некоторые механизмы передачи и преобразования движения. Приводить примеры использования разных видов передач в машинах. Получать представление о передаточном отношении. Составлять обзор профессий, связанных с конструированием техники; с использованием, обслуживанием техники. Характеризовать особенности электрической, гидравлической,</p>	<p>неудовлетворенность своей работой на уроке; понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике.</p> <p>Познавательные: находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных учителем;</p> <p>Коммуникативные: слушать партнера по общению; договариваться и приходить к общему решению; признавать свои ошибки; готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.</p> <p>Личностные: личностное, профессиональное, жизненное</p>			
20. 21.	Трансмиссии в технических системах.	2			Стр.60-65		

			<p>пневматической трансмиссий. Приводить примеры машин и механизмов, в которых используются электрическая, гидравлическая, пневматическая трансмиссии. Изучать схемы передачи энергии на рабочий орган машины.</p>	<p>самоопределение; проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>			
6. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РУЧНОЙ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ»							
22.	Резание и пластическое формование материалов.	1	<p>Знакомиться с разновидностями технологий механической обработки конструкционных материалов. Получать представление о технологии пластического формования материалов.</p>	<p>Регулятивные: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>Познавательные:</p>	Стр.70-73		

23.	Технологии обработки древесины, металлов, пластмасс.	1	<p>Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Анализировать свойства древесных материалов, технологии ручной обработки.</p> <p>Называть технологии резания древесины.</p> <p>Называть ручные инструменты, используемые для обработки древесины и требования, предъявляемые к ним.</p>	<p>Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.</p> <p>Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p>Коммуникативные: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную</p>	Стр.74-83		
-----	--	---	--	---	-----------	--	--

<p>24. 25. 26.</p>	<p>Практическая работа по теме «Ручная обработка материалов»</p>	<p>3</p>	<p>Знакомиться с разновидностями технологий ручной обработки металлов, пластмасс. Называть технологии резания металла.</p> <p>Называть ручные инструменты, используемые для обработки металла, пластмасс и требования, предъявляемые к ним.</p> <p>Работа по выполнению заданий исследовательского характера: составление каталога ручных инструментов, используемых для обработки металлов.</p> <p>Знакомиться с технологиями механической обработки строительных материалов. Называть технологии обработки строительных материалов ручными инструментами.</p> <p>Называть ручные инструменты, используемые для обработки строительных материалов и требования, предъявляемые к ним.</p>	<p>инициативу.</p> <p>Личностные: личностное, профессиональное, жизненное самоопределение; проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей</p>			
<p>7. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ СОЕДИНЕНИЯ И ОТДЕЛКИ ДЕТАЛЕЙ ИЗДЕЛИЯ»</p>							

27.	Механическое соединение деталей и соединение клеём.	1	Получать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Получать представление о крепежных изделиях и способах их устанавливающих. Называть крепежные изделия, инструменты с помощью которых их устанавливающих.	<p>Регулятивные: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>Познавательные: Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p>Коммуникативные: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>Личностные: личностное, профессиональное, жизненное</p>	Стр.90-93		
28.	Технологии соединения деталей и элементов из строительных материалов.	1	Разработка интеллектуальной карты по характеристике крепежных изделий.* Работа по выполнению заданий исследовательского характера: составление каталога крепежных изделий. Знакомиться с технологиями соединения деталей с помощью клея.		Стр.94-95		
29.	Технологии ВТО при изготовлении деталей из ткани.	1	Называть виды клеев. Описывать этапы склеивания разных поверхностей. Получать представление о технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.		Стр.96-99		
30.	Контрольная работа № 1 по разделам I полугодия.	1	Характеризовать особенности смесей с использованием цемента. Знакомиться с				

			технологиями соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	самоопределение; установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом: проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы).			
31. 33.	Практическая работа по теме «Соединение деталей из текстильных материалов». <i>Инструктажи № 4, 5</i>	3	Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Называть виды ручных швов; машинных швов. Знать и выполнять правила безопасной работы ручными инструментами (ножницами, швейной иглой). Составлять образцы ручных и машинных швов.				

8. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ НАНЕСЕНИЯ ЗАЩИТНЫХ И ДЕКОРАТИВНЫХ ПОКРЫТИЙ НА ДЕТАЛИ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

34.	Технологии наклеивания, окрашивания, лакирования и нанесения покрытий.	1	Знакомиться с технологиями нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов. Называть виды отделочных материалов.	Регулятивные: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.	Стр.104-110		
35. 36.	Практическая работа по теме «Наклеивание, окрашивание и лакирование поверхностей». <i>Инструктажи № 6, 9</i>	2	Описывать характеристики отделочных материалов. Получать представление о технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из	Познавательные: Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.			

			<p>строительных материалов. Характеризовать особенности использования разных отделочных материалов. Характеризовать профессии, связанные с отделкой поверхностей.</p>	<p>Коммуникативные: Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.</p> <p>Личностные: установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом: проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребенок задаёт вопросы).</p>			
9. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»							
37.	Здоровое питание.	1	<p>Характеризовать понятия: минеральные вещества (микроэлементы, макроэлементы, ультрамикроэлементы). Анализировать собственный рацион питания, наличие достаточного количества минеральных веществ. Составлять меню, отвечающего здоровому образу жизни. Характеризовать молоко как ценный продукт</p>	<p>Регулятивные: Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще</p>	Стр.114-115		

			питания. Получать представление о технологии обработки молока, получения молочных продуктов и их переработке. Изучать рецепты блюд и составлять	неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.			
38.	Технологии производства молока и кисломолочных продуктов.	1	технологические карты блюд из молока и молочных продуктов. Знакомиться с органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа для определения качества молока и кисломолочных продуктов. Характеризовать кисломолочные продукты как ценный продукт питания. Получать представление о технологии получения кисломолочных	Познавательные: Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной	Стр.116-119		
39.		1	продуктов и способах их кулинарной обработки. Изучать рецепты блюд и составлять технологические карты блюд из кисломолочных продуктов. Характеризовать виды зерновых культур и виды круп, получаемых из них. Называть значение	технологической деятельности. Коммуникативные: Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. рациональное использование учебной	Стр.116-119		

	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		<p>круп в питании человека, их пищевую ценность, место круп в рационе. Называть способы оценки качества разных круп.</p> <p>Приводить примеры круп и злаков. Знать последовательность подготовки крупы к тепловой обработке. Изучать рецепты блюд и составлять технологические карты блюд из круп.</p> <p>Характеризовать виды бобовых, используемых для приготовления блюд.</p> <p>Называть значение бобовых в питании человека. Знать последовательность подготовки бобовых к тепловой обработке.</p> <p>Изучать рецепты блюд и составлять технологические карты блюд из бобовых.</p> <p>Получать представление о технологии производства макаронных изделий.</p> <p>Изучать рецепты приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Изучать технологии приготовления макаронных изделий.</p>	<p>информации.</p> <p>Личностные: личностное, профессиональное, жизненное самоопределение; проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p>			
40.	Технологии производства изделий из круп, бобовых и блюда из них.	1			Стр.120-123		
41.	Технологии производства макаронных изделий и блюда из них.	1			Стр. 124-126		

42.	Практическая работа по теме «Приготовление блюд».	1	Составлять технологическую карту приготовления блюда из макаронных изделий.				
10. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕПЛОВОЙ ЭНЕРГИИ»							
43.	Тепловая энергия. Получение тепловой энергии.	1	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием. Приводить примеры использования тепловой энергии. Называть ресурсы, используемые для получения тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Получать представление о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии.	<p>Регулятивные: Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.</p> <p>Познавательные: Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез.</p>	Стр.132-135		

44.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии.	1	Получать представление о передаче тепловой энергии: излучение, конвекция, теплопроводность. Объяснять принцип сохранения тепла в термосе. Приводить примеры сохранения тепла в жилище. Работа в группах: исследование возможности использования неисчерпаемых (или возобновляемых) ресурсов для получения тепловой энергии.	Обобщение Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Коммуникативные: Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом; рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации.	Стр.136-137		
45.	Передача и аккумуляция тепловой энергии.	1			Стр.138-141		
11. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ»							
			Характеризовать понятие	Регулятивные:			

46.	Восприятие и кодирование информации.	1	<p>«кодирование информации». Осознавать и понимать значение информации и её видов. Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Характеризовать способы кодирования информации. Приводить примеры кодирования информации в разных формах. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации. Получить представление об информационной безопасности. Работа в группах: поиск и анализ информации о способах кодирования информации. Работа в группах: составление таблицы о способах записи информации.</p>	<p>Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p>Познавательные: Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p>Коммуникативные: Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.</p> <p>Личностные: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; формирование адекватного реагирования на трудности; развитие опыта участия в коллективной деятельности; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p>	Стр.144-151		
-----	---	---	--	--	-------------	--	--

				проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.			
12. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»							
47.	Животноводство	1	<p>Получать представление о технологиях получения животноводческой продукции. Получать представление о животных как об объектах технологий. Называть и описывать технологии животноводства. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения животных (в том числе: на примере наблюдений за животными подсобного хозяйства). Получать представление об условиях содержания животных. Называть особенности ухода за разными видами животных. Описывать порядок создания условий содержания. Знакомиться с профессиями: зоотехник, ветеринарный врач, ветеринарный фельдшер. Работа в группах: сбор</p>	<p>Регулятивные: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p>Познавательные: Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p>Коммуникативные: Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.</p> <p>Личностные: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за</p>	Стр.170-179		

			информации о содержании и разведении основных видов сельскохозяйственных животных своего региона.	результаты своей деятельности; формирование адекватного реагирования на трудности; развитие опыта участия в коллективной деятельности; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.			
13. Раздел «СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»							
48.	Виды социальных технологий.	1	Получать представление о сферах применения социальных технологий. Анализировать виды социальных технологий. Сбирать дополнительную информацию о социальной работе. Ознакомиться с социальной работой как сферой применения социальных технологий: социальной помощи, социального обслуживания; социальной опеки и попечительства.	Регулятивные: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Познавательные: Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Коммуникативные: Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации. Личностные: проявление технико-	Стр.184-185		
49.	Технологии и структура процесса коммуникации.	1	Приводить примеры технологий социальной работы. Получать представление о		Стр.186-189		

			технологиях коммуникации, структуре процесса коммуникации.	технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение правилами научной организации умственного и физического труда; самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.			
14. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА. ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД»							
50.	Влияние экологических факторов на урожайность.	1	Получать представление о растениях как о возобновляемых природных ресурсах. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Работа в группах по исследованию экологических факторов	Регулятивные: Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Познавательные: Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.	Стр.162-163		
51.	Условия и методы	1	экологических факторов		Стр.164-		

	сохранения природной среды.		региона, влияющих на дикорастущие растения. Осваивать технологии весенних работ на у/о и пришкольном участках.	<p>Коммуникативные: Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p> <p>Личностные: осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности; желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение правилами научной организации умственного и физического труда; самооценка своих умственных и физических способностей для труда в</p>	165		
52-55.	Практические работы на учебно-опытном участке. <i>Инструктаж № 2 (повторный)</i>	4					
56.57.	Практические работы на пришкольном участке. <i>Инструктаж № 3 (повторный)</i>	2					

				различных сферах с позиций будущей социализации.			
15. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»							
58-65.	Работа над творческими проектами. <i>Инстр. по т/б № 4, 5, 6, 9 (повторн) и № 7, 8.</i>	8	Называть значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Использовать метод мозгового штурма для поиска решения проблемы. Использовать метод интеллект-карты для анализа проблемы и ее решения. Составлять технологическую карту выполнения проекта.	Регулятивные: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. Познавательные: Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение Коммуникативные: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.			
66.	ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА.	1	Характеризовать продукт, оценивать его потребительскую значимость. Определять особенности рекламы новых товаров. Презентовать (рекламировать) продукт, полученный в результате творческого учебного проекта. Выполнять творческий проект. Составлять техническую документацию. Защищать творческий проект.				
67.	Консультация по подготовке защиты проекта.	1					
68.	Защита творческих проектов	2					

				<p>Личностные: установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом: нравственно-этическая ориентация; проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

ИТОГО – 68 часов.

7 КЛАСС

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Планируемые результаты (ПРЕДМЕТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ, ЛИЧНОСТНЫЕ, в соответствии с ФГОС)	Стр. учебника (№ заданий)	Дата	
						План	Факт
1. Раздел «МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»							
1.	<p>Метод фокальных объектов. <i>Инструктаж вводный по правилам безопасности на уроках технологии № 1</i></p>	1	<p>Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Разрабатывать</p>	<p>РУУД:- - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p>ПУУД: -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p>	Стр.6-8	1.09.22	

2.	Техническая и конструкторская документация.	1	конструкции изделия на основе морфологического анализа. Знакомиться со способами создания новых идей. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Пробовать применить его к своему проекту.	КУУД: - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;	Стр. 8-14	7.09.22	
3.	Технологическая документация.	1	представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Пробовать применить его к своему проекту.		Стр. 14-16	8.09.22	
2. Раздел «ПРОИЗВОДСТВО»							
4.	Средства труда.	1	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие.	РУУД: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. ПУУД: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. КУУД: формулировать вопросы и ответы на вопросы;	Стр. 18-28	14.09.22	
1.	Агрегаты и	1	предприятие.		Стр. 28-	15.09.22	

	производственные линии.		Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств. Получать представление о современных средствах ручного труда. Знакомиться с его местом в производстве. Знакомиться с современными агрегатами и производственными линиями. Понимать их роль в производстве. Посетить местное производство.		30		
3. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА. Осенний период»							
6.	Значение грибов в природе и жизни человека.	1	Знакомиться с особенностями строения одноклеточных микроорганизмов.	РУУД: - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. ПУУД: - Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать	Стр. 136-140	21.09.22	
7.	Технология выращивания грибов.	1	Проводить исследования о методах использования одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.		Стр. 140-144	22.09.22	
8-10	Осенние работы на учебно-опытном участке. <i>Инструкция по технике безопасности № 2</i>	3	Осваивать технологии осенних работ на учебно-опытном и пришкольном участке.			28.09.22-5.10.22	
11-13.	Осенние работы на пришкольном участке.	3				6.10.22-13.10.22	

	<i>Инструкция по технике безопасности № 3</i>			<p>недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам <p>ЛУУД: Проявлять познавательную инициативу.</p>			
4. Раздел «ТЕХНОЛОГИЯ»							
14.	Культура производства.	1	<p>Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств.</p> <p>Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.</p> <p>Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура.</p>	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать объекты окружающего мира с выделением отличительных признаков; - понимать и толковать условные знаки и символы, используемые в учебнике для передачи информации; - понимать схемы учебника, передавая содержание схемы в словесной форме; 	Стр. 32-36	19.10.22	
15.	Культура труда.	1	<p>технологическая культура.</p> <p>Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном</p>	<p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать объекты окружающего мира с выделением отличительных признаков; - понимать и толковать условные знаки и символы, используемые в учебнике для передачи информации; - понимать схемы учебника, передавая содержание схемы в словесной форме; 	Стр. 36-38	20.10.22	

			учреждении. Собрать дополнительную информацию о культуре труда в разных сферах деятельности	- устанавливать причинно-следственные деятельности человека КУУД: - формулировать ответы на вопросы; - включаться в диалог с учителем и сверстниками; - готовить небольшое сообщение по теме проекта.			
5. Раздел «ТЕХНИКА»							
16-17.	Виды двигателей.	2	Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом. Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам. Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники). Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических	РУУД: - фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке; - понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; - сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике. ПУУД: - находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; - понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных	Стр. 42-58		

			устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.	учителем. КУУД: - слушать партнера по общению; - договариваться и приходить к общему решению; - признавать свои ошибки; - готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.			
6. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ»							
18-19.	Производство материалов.	2	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	РУУД: - Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. выделять из темы урока известные знания и умения. ПУУД: - Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.	Стр. 60-72		
20-21.	Технологии обработки материалов.	2	Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы; выполнять разметку заготовок; Выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в	КУУД: - слушать партнера по общению; - договариваться и приходить	Стр. 72-80		

			регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов.	к общему решению; - интегрироваться в группу сверстников, проявлять стремление ладить с собеседником;			
22-24.	Практическая работа по теме «Ручная обработка материалов» <i>Инструкции по т/б № 4, 5, 7</i>	3	Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации.	- осуществлять поиск необходимой информации, сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.			
7. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЙ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»							
25.	Продукты для приготовления изделий из теста.	1	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.. Получать представление, анализировать полученную информацию.	РУУД: - Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы	Стр. 84-86		
26.	Хлебопекарная промышленность и кондитерские изделия.	1	Реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов.	- соответствия результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.	Стр. 86-92		
27.	Контрольная работа № 1 по разделам I полугодия.	1	Использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов.	Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы			

28-29.	Практическая работа «Приготовление кондитерских изделий».	2	<p>Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах.</p> <p>Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.</p> <p>Составлять меню.</p>	<p>решения учебных задач.</p> <p>ПУУД:</p> <p>- Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение</p> <p>Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации.</p> <p>Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p>КУУД:</p> <p>- Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p> <p>рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.</p>			
--------	--	----------	---	---	--	--	--

8. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ОБРАБОТКИ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»

30.	Переработка рыбного сырья и кулинарная обработка рыбы.	1	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Получать представление, анализировать полученную информацию. Реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов. Использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах. Определять доброкачественность		Стр. 96-100		
31.	Морепродукты.	1	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Получать представление, анализировать полученную информацию. Реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов. Использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах. Определять доброкачественность		Стр. 100-104		

32-33.	Практическая работа «Блюда из рыбы и морепродуктов»	1	пищевых продуктов по внешним признакам. Составлять меню.				
9. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ».							
34.	Энергия магнитного и электрического поля.	1	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собрать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.	РУУД: - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. ПУУД: - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;	Стр. 110-114		
35.	Энергия электрического тока.	1			Стр. 114-129		
36.	Энергия электромагнитного поля.	1			Стр. 120-122		
37.	Проверочная работа по теме «Энергия».	1					
10. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ».							
38.	Источники, методы и средства получения	1	Знакомиться, анализировать и	РУУД: - Целеполагание как	Стр.126-130		

	информации.		осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах наблюдения и получения новой информации. Знакомиться с методикой исследования для проведения опытов и экспериментов для получения новой информации.	постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. ПУУД: - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;			
39.	Опыты для получения новой информации.	1			Стр. 132-134		
11. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ЖИВОТНЫХ В ИНТЕРЕСАХ ЧЕЛОВЕКА».							
40.	Корма для животных.	1	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов	РУУД: - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. ПУУД: - Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. - Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию,	Стр. 56-164		
41.	Рационы кормления животных.	1			Стр. 164-170		

42.	Подготовка кормов к скармливанию.	1		сравнивать разные точки зрения, умение КУУД: - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.	Стр. 170-174		
12. Раздел «СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ».							
43.	Назначение социологических исследований.	1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов.	РУУД: - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. ПУУД: - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.	Стр. 180-184		
44.	Технология опроса: анкетирование и интервью.	1	Проводить анкетирование и обработку результатов	ПУУД: - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;	Стр.184-188		
13. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».							
45-54.	Работа над творческими проектами.	10	Называть значимость творчества в жизни и деятельности человека и	РУУД: - Целеполагание как постановка учебной задачи на			

	<i>Инструкции по т/б № 4, 5, 7 (повторн) и № 8, 9</i>		проекта как формы представления результатов творчества. Использовать метод мозгового штурма для поиска решения проблемы. Использовать метод интеллект-карты для анализа проблемы и ее решения. Составлять технологическую карту выполнения проекта. Характеризовать продукт, оценивать его потребительскую значимость. Определять особенности рекламы новых товаров. Презентовать (рекламировать) продукт, полученный в результате творческого учебного проекта. Выполнять творческий проект.	основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. ПУУД: - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;			
55.	Консультация по защите проекта.	1					
56-57.	Защита творческих проектов.	2					
14. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТА. ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД».							
58-61.	Практические работы на учебно-опытном участке. <i>Инструкция по т/б № 2 (повторн).</i>	4	Осваивать технологии весенних работ на у/о и пришкольном участках. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о	РУУД: - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.			
62-65.	Практические работы на пришкольном участке. <i>Инструкция по т/б № 3 (повторн).</i>	4		ПУУД: -Проявление познавательных			
	ИТОГОВАЯ						

66.	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА.	1	технологиях заготовки и хранения грибов.	интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.			
67.	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1			Стр. 148-152		
68.	Обобщающий урок.	1					

8 КЛАСС

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Планируемые результаты (ПРЕДМЕТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ, ЛИЧНОСТНЫЕ, в соответствии с ФГОС)	Стр. учебника (№ заданий)	Дата	
						План	Факт
1. Раздел «МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ТВОРЧЕСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»							
1.	Дизайн. <i>Инструктаж вводный по правилам безопасности на уроках технологии № 1</i>	1	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа. Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по	РУУД: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. ПУУД: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. КУУД: формулировать	Стр.6-10	7.09.22	

			стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирайте информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта	вопросы и ответы на вопросы. ЛУУД: Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей			
2.	Метод мозгового штурма.	1			Стр. 8-10	14.09.22	
2. Раздел «ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА. ПРОДУКТ ТРУДА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА»							
3.	Производство и контроль качества продуктов труда.	1	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Собирайте дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей.	РУУД: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. ПУУД: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. КУУД: формулировать вопросы и ответы на вопросы; ЛУУД: Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.	Стр. 16-22	21.09.22	
3. Раздел «ТЕХНОЛОГИЯ»							
4.	Классификация	1	Получать более полное	РУУД:	Стр.28-30	28.09.22	

	технологий.		<p>представление о различных видах технологий разных производств. Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.</p>	<p>- Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу ПУУД: - анализировать объекты окружающего мира с выделением отличительных признаков; - понимать и толковать условные знаки и символы, используемые в учебнике для передачи информации; - понимать схемы учебника, передавать содержание схемы в словесной форме; - устанавливать причинно-следственные деятельности человека КУУД: - формулировать ответы на вопросы; включаться в диалог с учителем и сверстниками; - готовить небольшое сообщение по теме проекта. ЛУУД: - формировать познавательные интересы в области предметной технологической</p>	Стр. 38-40		
5.	Технология материального производства.	1		<p>- формулировать ответы на вопросы; включаться в диалог с учителем и сверстниками; - готовить небольшое сообщение по теме проекта. ЛУУД: - формировать познавательные интересы в области предметной технологической</p>	Стр. 30-32	5.10.22	
6.	Агротехнологии.	1			Стр. 32-38	12.10.22	

4. Раздел «ТЕХНИКА»

7.	Системы и органы управления технологическими машинами.	1	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора.	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке; - понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; - сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике. <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; - понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных учителем; <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - слушать партнера по общению; - договариваться и приходить к общему решению; - признавать свои ошибки; - готовить небольшое 	Стр. 42-46	19.10.22	
8.	Автоматическое управление и автоматизация производства.	1		<ul style="list-style-type: none"> - договариваться и приходить к общему решению; - признавать свои ошибки; - готовить небольшое 	Стр. 46-52		

				<p>сообщение с помощью взрослого по теме проекта.</p> <p>ЛУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - личностное, профессиональное, жизненное самоопределение; - проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. 			
5. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕРИАЛОВ»							
9.	Плавление материалов и отливка изделий.	1	<p>Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска).</p>	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. 	Стр. 56-60		

10.	Закалка, пайка и сварка материалов.	1		<p>Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.</p> <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение; - выполнение действий по алгоритму. Оценка результатов деятельности; 	Стр. 60-66		
11.	Современные методы обработки материалов.	1		<ul style="list-style-type: none"> - выстраивание логической цепи рассуждений; осуществление поиска и выделение необходимой информации; - проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе; 	Стр. 66-76		
12. 13.	<p>Практическая работа по теме «Обработка материалов».</p> <p><i>Инструктаж по технике безопасности № 4, 5, 7</i></p>	2		<ul style="list-style-type: none"> - проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. 			
14.	Контрольная работа № 1 по разделам I полугодия.	1		<ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать учебную и дополнительную, техническую и технологическую информацию; - владеть средствами и формами графического отображения 			

				<p>объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.</p> <p>ЛУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом; - проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. 			
6. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭНЕРГИИ»							
15.	Выделение энергии при химических реакциях.	1	<p>Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат.</p>	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации. 	Стр. 90-95		
7. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИИ»							

<p>16.</p>	<p>Средства записи, технологии и формы хранения информации.</p>	<p>1</p>	<p>Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации</p>	<p>РУУД: - целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. ПУУД: - проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; ЛУУД: - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; - --- - формирование адекватного реагирования на трудности; развитие опыта участия в коллективной деятельности; - бережное отношение к</p>	<p>Стр. 98-106</p>		
-------------------	--	-----------------	--	--	--------------------	--	--

природным и хозяйственным ресурсам; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

8. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

17.	Мясо птицы и животных.	1	<p>Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии.</p> <p>Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.</p> <p>Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.</p> <p>Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.</p>	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none">- Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы, соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <p>Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.</p> <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none">- выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение.- выполнение действий по алгоритму;	Стр. 80-86		
-----	-------------------------------	---	--	--	------------	--	--

18. 19.	Практическая работа «Блюда из мяса».	2		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; - осуществлять поиск и выделение необходимой информации; - проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации. <p>ЛУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - личностное, профессиональное, жизненное самоопределение; - проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - выражение 		

желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

9. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА. МИКРООРГАНИЗМЫ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

<p>20.</p>	<p>Значение микроорганизмов для человека. Биотехнологии.</p>	<p>1</p>	<p>Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собрать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</p>	<p>РУУД: - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. ПУУД: - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. КУУД: - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. ЛУУД: - осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей</p>	<p>Стр. 108-112</p>		
------------	---	----------	---	--	---------------------	--	--

				<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности; - желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; - овладение правилами научной организации умственного и физического труда; - самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. 			
21.	Культивирование и использование микроорганизмов.	1			Стр.112-116		
10. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»							
22.	Разведение животных и получение продукции животноводства.	1	<p>Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах</p>	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять поиск необходимой информации; 	Стр. 118-126		

		<p>сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера.</p>	<p>сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам - Проявлять познавательную инициативу. <p>ЛУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; - формирование адекватного реагирования на трудности; развитие опыта участия в коллективной деятельности; - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; 			
--	--	--	---	--	--	--

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

11. Раздел «СОЦИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

23.	Основные категории рыночной экономики.	1	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта.	<p>РУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <p>ПУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <p>КУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации. <p>ЛУУД:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; - желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных 	Стр. 128-132		
24.	Что такое рынок.	1			Стр. 132-136		
25.	Маркетинг и методы стимулирования сбыта.	1			Стр. 136-142		
26.	Методы исследования	1			Стр. 142-		

	рынка.			<p>потребностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; - овладение правилами научной организации умственного и физического труда; - самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. 	145		
12. Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»							
27-31	Работа над творческими проектами.	5	<p>Называть значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Использовать метод мозгового штурма для поиска решения проблемы. Использовать метод интеллект-карты для анализа проблемы и ее решения. Составлять технологическую карту выполнения проекта. Характеризовать продукт, оценивать его потребительскую значимость. Определять особенности рекламы новых товаров. Презентовать</p>	<p>РУУД: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>ПУУД: Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки</p>			

			(рекламировать) продукт, полученный в результате творческого учебного проекта. Выполнять творческий проект. Составлять техническую документацию. Защищать творческий проект.	мнения, умение КУУД: Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. ЛУУД: установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом: нравственно-этическая ориентация; проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.			
32.	Итоговая контрольная работа.	1					
33-34	Защита творческих проектов.	2					

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя труда Ставрополя П.В. Лобанова», пос. Верхнестепной,
Степновского муниципального округа Ставропольского края.

Итоговая контрольная работа

по технологии

за 2022-2023 учебный год.

6 класс

Составитель: Дранникова Е.Н.
учитель технологии

п. Верхнестепной

2022 г.

Пояснительная записка.

1. Назначение контрольной работы:

Данная контрольная работа предназначена для учащихся 6 класса по школьному курсу ТЕХНОЛОГИЯ.

Цель: выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 6 класс (под ред. В.М. Казакевича, 2-е издание, «Просвещение», 2020 год).

Предметные знания:

-*понятия:* нужды, потребности, товар, рынок, себестоимость, первичное и вторичное сырьё, полуфабрикат, дисциплина, трансмиссия, полирование, первичная и вторичная энергия.

* предметные умения:

- приводить примеры первичного и вторичного сырья;
- определять себестоимость изделия;
- различать нужды и потребности;
- с помощью органолептического способа определять виды молока.

* метапредметные умения:

-*познавательные:* поиск и выделение необходимой информации; владение методами чтения графической информации (работа с таблицей, изображениями, со схемой); классификация объектов по выделенным признакам; выстраивание цепочки логических действий; формулирование определений, понятий информации;

- *регулятивные:* использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений; оценивание результата по алгоритму;
- *коммуникативные:* оформление своих мыслей в письменной форме;
- *личностные:* аккуратность при выполнении заданий;

2. Документы, определяющие содержание работы.

Содержание работы определяется на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования. Технология. (Приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» 2010 г. № 1089).

3. Характеристика структуры и содержания работы.

В содержание включены вопросы по разделам: «Производство», «Технология», «Техника», «Технологии обработки и соединения деталей из древесных материалов и металлов», «Декоративное покрытие деталей», «Производство и обработка пищевых продуктов», «Тепловая энергия», «Информация», «Растениеводство». Контрольная работа содержит 18 заданий, соответствующих минимуму содержания курса «Технологии» 5 класс. Вопросы № 3, 4, 5, 8-14, 16 составлены в виде теста (несколько вариантов ответов, из которых нужно выбрать верные или ошибочные), в вопросе № 18 нужно дополнить предложение, остальные задания направлены на поиск соответствия между определениями и их описанием.

4. Критерии оценивания результатов выполнения работы.

Максимальная сумма баллов за работу – 37 баллов.

Оценки: «5» ставится, если учащийся набрал 33 – 37 баллов - **89,2-100 %**

«4» ставится, если учащийся набрал 24– 32 баллов - **64,8-86,5 %**

«3» ставится, если учащийся набрал 11 – 23 баллов - **29,7-62,1 %**

«2» ставится, если учащийся набрал 10 и менее баллов – **27 % и менее**

5. ОТВЕТЫ. 1. 1-в, 2-б, 3-г, 4-а 2. 1-а, 2-б 3. б 4. в 5. А-руда, целлюлоза, Б- металлолом, макулатура. 6. в 7. 1-б, 2-а, 3-г, 4-в 8. а 9. а	10. а 11. в 12. А, В 13. Д, Ж 14. Б, Г 15. Кефир, сметана, творог, простокваша 16. Б, Г, Е 17. А, Г 18. Техническая документация
---	---

Итоговая контрольная работа по технологии для 6 класса.

1. Отметьте под цифрой: 1 – нужды, 2 – потребности, 3 – товар, 4 – рынок (например: 1-А, 2-Б и т.д.)

А) совокупность потребителей, обладающих необходимыми средствами для приобретения товара.

Б) нужды, которые приняли форму, соответствующие культурному уровню человека;

В) нехватка чего-либо, необходимого для нормальной жизни;

Г) всё, что может удовлетворить потребность или нужду и предлагается рынком.

2. Под цифрой 1 обозначьте, что такое технологический процесс, под цифрой 2 – что такое технологическая операция (например 1-А, 2-Б).

А) совокупность операций, в процессе которых происходит изменение объекта обработки.

Б) работа, выполняемая непрерывно на одном рабочем месте, над одним или несколькими изделиями.

3. Отметьте правильный ответ. Что такое себестоимость изделия:

А) цена на товар в магазине;

Б) затраты на изготовление объекта

В) затраты на изготовление объекта + цена в магазине;

4. Что такое сырьё?

А) полуфабрикат, из которого получается продукт труда

Б) сырые, непросушенные материалы

В) это то, что человек обрабатывает для производства материальных благ.

5. Под буквой А - выпишите виды первичного сырья, под буквой Б – виды вторичного сырья.

Макулатура, металлолом, руда, целлюлоза.

6. Как называется предмет труда, который уже переработан, но не готов к окончательному применению?

А) сырьё

Б) продукция

В) полуфабрикат

7. Установите соответствие между дисциплиной и нормативным документом, регламентирующим её исполнение.

1. Военская дисциплина	А) ПДД
2. Дисциплина на дороге	Б) Дисциплинарный Устав ВС РФ
3. Общеобязательная дисциплина	В) Трудовой кодекс РФ
4. Трудовая дисциплина	Г) Кодекс РФ

8. Что такое технологическая карта изделия?

- А) последовательности выполнения отдельных видов работ при изготовлении изделия
Б) набор графических и текстовых документов, которые используются при проектировании и изготовлении изделия.

9. Что такое трансмиссия (передаточный механизм).

- А) устройство, позволяющее изменять скорость вращения устройств, направление вращения, устанавливать наиболее удобное расположение вращающихся валов, деталей и узлов механизмов.
Б) специальное устройство, которое обеспечивает необходимую частоту вращения ведомого вала.

10. Что такое двигатель.

- А) устройство, преобразующее какой-либо вид энергии в механическую энергию..
Б) совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых выполняет определенную функцию в системе.

11. Что такое полирование?

- А) придание поверхности шероховатого эффекта
Б) окрашивание поверхности
В) обработка изделий для получения гладкой поверхности.

12. Выберите НЕВЕРНЫЕ ответы. Механическое соединение древесных материалов в изделии может осуществляться с помощью...

- А) Рёбер Б) Гвоздей В) Кромки
Г) Шурупов Д) Саморезов Е) Заклёпок Ж) Болтов

13. Выберите НЕВЕРНЫЕ ответы. Металлические детали соединяют с помощью...

- А) винтов Б) болтов В) шурупов Г) заклепок Д) шкантов Е) фальцевого шва Ж) гвоздей

14. Отметьте НЕверные варианты. Виды молока.

- А) парное Б) тройной жирности В) обезжиренное Г) свежее
Д) пастеризованное Е) стерилизованное Ж) восстановленное Е) обогащенное

15. Перечислите известные вам кисломолочные продукты (не менее 4-х)

16. Выберите Неверные варианты. Виды каш:

- А) вязкие Б) молочные В) рассыпчатые Г) густые Д) жидкие Е) на воде.

17. Исключите НЕверные варианты. Способы передачи тепловой энергии.

А) трение Б) излучение В) теплопроводность Г) охлаждение Д) конвекция.

18. Вставьте пропущенное слово. _____ - набор графических и текстовых документов.

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя труда Ставрополя П.В. Лобанова», пос. Верхнестепной,
Степновского муниципального округа Ставропольского края.

Итоговая контрольная работа

по технологии

за 2022-2023 учебный год.

7 класс

Составитель: Дранникова Е.Н.
учитель технологии

п. Верхнестепной
2022 г.

Пояснительная записка.

Цель: выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 7 класс
предметные знания:

- **понятия:** конструкторская, техническая и технологическая документация; материальная и духовная культура; пиление, шлифовка, сверление, строгание; пилорама; двигатель; конденсатор; выплавка.

предметные умения:

- владеть информацией о способах приготовления бисквитного, заварного, песочного, слоеного теста;
- сопоставлять электроинструменты и виды работ с их применением;
- определять технологические, физико-механические и гигиенические свойства тканей;

метапредметные умения:

- **познавательные:** поиск и выделение необходимой информации; владение методами чтения графической информации (работа с таблицей); классификация объектов по выделенным признакам; выстраивание цепочки логических действий; формулирование определений, понятий информации;

- **регулятивные:** использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений; оценивание результата по алгоритму;

- **коммуникативные:** оформление своих мыслей в письменной форме;

личностные: самоконтроль; аккуратность при выполнении заданий;

Документы, определяющие содержание работы.

Содержание работы определяется на основе следующих документов:

- 1) Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учётом Примерной основной образовательной программы основного общего образования МОУ СОШ № 4 им. П.В. Лобанова, пос. Верхнестепной;
- 2). Технология 7 класс - авторы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю, под редакцией В.М. Казакевича.

Краткая характеристика итоговой контрольной работы

В содержание включены вопросы по разделам: «Методы и средства творческой проектной деятельности», «Производство», «Технология», «Техника», «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии приготовления мучных изделий», «Технологии получения, преобразования и использования энергии», «Кормление животных».

Задания контрольной работы направлены на проверку достижений уровня обязательной подготовки. Контрольная работа содержит 17 заданий, соответствующих минимуму содержания курса «Технологии» 7 класс.

В работе используются **4 вида заданий:** с выбором верного ответа - № 6, 7, 8, 9, 16 – оценивается в 1 балл; задания № 11, 14, 17 направлены на поиск соответствия между терминами и их описанием – за каждый верный ответ 1 балл; в заданиях № 10, 12, 13, 15 необходимо написать правильный ответ – оценивается в 1 балл; вставить в текст пропущенный термин в заданиях № 1, 2, 3 – оценивается в 1 балл.

Критерии оценивания.

Максимальное количество баллов - 33

Оценка «5» - от 29 до 33 баллов - 87,8-100 %

Оценка «4» - от 21 до 28 баллов - 63,6-84,8 %

Оценка «3» - от 11 до 20 баллов - 33,3-60,6 %
Оценка «2» - от 10 баллов и менее – 30, 3 % и менее

КЛЮЧИ К ТЕСТУ:

1. Техническая. 2. Технологическая 3. Конструкторская 4. Пиление, шлифовка, сверление, строгание – 3 балла за 3 ответа 5. Материальная, духовная – 2 балла 6. В 7. А	8. Б 9. В 10. Пилорама 11. А) 1-малая, 2-сильная. Б) 1-высокая, 2-низкая В) 1-слабая, 2-высокая 12. Пиление, долбление, разрезание, сверление, строгание, точение, фрезерование, шлифование – 4 балла за 4 ответа	13. Дрожжевое 14. 1-В, 2-А, 3-Г, 4-Б 15. Пресервы 16. Б 17. 1-Б, 2-В, 3-А
--	--	---

Итоговая контрольная работа по технологии в 7 классе

1. **Напишите пропущенный термин.** _____ - это совокупность текстовых и графических документов, используемых при конструировании, изготовлении и эксплуатации промышленных изделий, а также для проектирования и эксплуатации сооружений.
2. **Напишите пропущенный термин.** _____ - это текстовые и графические документы, которые устанавливают четкие правила и требования для выполнения технологического процесса производства.
3. **Напишите пропущенный термин.** _____ - это совокупность графических и текстовых документов, с помощью которых определяют вид, размеры и другие параметры будущего изделия.
4. **При выполнении каких видов обработки древесины могут быть использованы электрические инструменты? Приведите не менее 3-х примеров.**
5. **Напишите, на какие два вида делится общая культура.**
6. **Отметьте верное определение термина «ДВИГАТЕЛЬ».**
А) Укрупненный элемент машины, выполняющий определенные функции
Б) Механическое соединение нескольких машин, работающих в комплексе.
В) Устройство, преобразующее какой-либо вид энергии в механическую работу или энергию другого вида.
7. **Два вида воздушных двигателей это:**
А) ветряной и пневматический Б) самолетный и ракетный В) ветер и солнце.
8. **Какие двигатели работают на основе энергии движущейся воды?**

А) катерные Б) гидравлические В) гидростатические

9. Металлы из руды получают путем: А) отливки Б) отсеивания В) выплавки Г) отсекания

10. Напишите, как называется машины для распиливания леса.

11. Напишите недостающие свойства текстильных волокон.

А)

№	ВОЛОКНА	ФИЗИКО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
		Прочность	Сминаемость	Драпируемость
1	ЛЁН	Высокая	Сильная	?????
2	ВИСКОЗА	Низкая	?????	Высокая

Б)

№	ВОЛОКНА	ГИГИЕНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
		Гигроскопичность	Пылеёмкость	Теплоизоляция
1	ШЕРСТЬ	???????	Высокая	Высокая
2	АЦЕТАТ	Средняя	Низкая	?????

В)

№	ВОЛОКНА	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		
		Осыпаемость	Усадка	Раздвижка нитей
1	ХЛОПОК	?????	Средняя	Малая
2	ШЁЛК	Высокая	?????	Сильная

12. Перечислите четыре из основных технологий обработки конструкционных материалов.

13. Напишите, какое тесто готовят безопасным и опасным способом.

14. Соотнесите виды бездрожжевого теста и ингредиенты для их приготовления.

1. Песочное	А. Взбитые яичные желтки и белки, сахар, мука
1. Бисквитное	Б. Мука, масло, яйца. Без сахара.
3. Заварное	В. Мука, жир, сахар, яйца, сода, уксус, пряности.
4. Слоёное	Г. Масло, мука, вода, яйца

15. Напишите, что имеет меньший срок хранения – пресервы или консервы.

16. Выберите верный вариант. **Конденсатор это:**

А) прибор для накопления энергии с целью последующего ее использования

Б) устройство для накапливания и сохранения энергии электрического поля

17. Кормление животных. **Соотнесите термины и их описание.**

1. Рацион кормления	А. Свойство, позволяющее удовлетворить потребность животного в веществах, необходимых для жизнедеятельности организма, его роста, развития.
2. Норма кормления	Б. Суточная доза кормов, которая удовлетворяет потребность животного в питательных веществах.
3. Питательность кормов	В. Количество питательных веществ, которые необходимы животному определенной массы, возраста, состояния.

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя труда Ставрополя П.В. Лобанова», пос. Верхнестепной,
Степновского муниципального округа Ставропольского края.

Итоговая контрольная работа

по технологии

за 2022-2023 учебный год.

8 класс

Составитель: Дранникова Е.Н.
учитель технологии

п. Верхнестепной
2022 г.

Пояснительная записка.

Цель: выявить уровень достижения образовательных результатов учащихся по итогам курса технологии 8 класс

предметные знания:

- понятия: дизайн, метод фокального объекта, эталон, стандарт, калибр, автоматизация, литьё, изложница, кокиль, маркетинг.

предметные умения:

- владеть информацией о методе мозгового штурма;
- различать измерительные приборы по их назначению;
- определять органы управления в различных машинах и технических устройствах;
- определять элементы автоматики по их внешним признакам;
- различать виды автоматизации;
- соотносить виды и методы современной обработки материалов с их описанием;
- находить правильное применение элементам пайки;
- логично выстраивать рассуждения.

метапредметные умения:

- познавательные: поиск и выделение необходимой информации; владение методами чтения графической информации (работа с таблицей); классификация объектов по выделенным признакам; выстраивание цепочки логических действий; формулирование определений, понятий информации;

- регулятивные: использование изученных правил, способов действий, приемов вычислений; оценивание результата по алгоритму;

- коммуникативные: оформление своих мыслей в письменной форме;

личностные: самоконтроль; аккуратность при выполнении заданий;

Документы, определяющие содержание работы.

Содержание работы определяется на основе следующих документов:

1) Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учётом Примерной основной образовательной программы основного общего образования МОУ СОШ № 4 им. П.В. Лобанова, пос. Верхнестепной;

2). Технология 8-9 класс - авторы Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., под редакцией В.М. Казакевича.

Краткая характеристика итоговой контрольной работы

В содержание включены вопросы по разделам: «Методы и средства творческой проектной деятельности», «Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства», «Технология», «Техника», «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии растениеводства», «Социальные технологии. Маркетинг».

Задания контрольной работы направлены на проверку достижений уровня обязательной подготовки. Контрольная работа содержит 19 заданий, соответствующих минимуму содержания курса «Технологии» 8 класс.

В работе используются **4 вида заданий:** с выбором верного ответа - № 5, 6, 14, 16 – оценивается в 1 балл; задания № 3, 8, 10, 11, 15 направлены на поиск соответствия между терминами и их описанием – за каждый верный ответ 1 балл; в заданиях № 7 необходимо по

картинкам определить название – за каждый верный ответ по 1 баллу; вставить в текст пропущенный термин в заданиях № 1, 2, 9, 12, 13, 18 – оценивается в 1 балл; в задании № 19 учащиеся должны написать рассуждение – оценивается в 2 балла.

Критерии оценивания.

Максимальное количество баллов - 40

Оценка «5» - от 35 до 40 баллов - 87,5-100 %

Оценка «4» - от 27 до 34 баллов - 67,5-85 %

Оценка «3» - от 13 до 26 баллов - 32,5-65 %

Оценка «2» - от 12 баллов и менее – 30 % и менее

КЛЮЧИ К ТЕСТУ:

1. Дизайн.	8. 1-В, 2-А, 3-Б	15. 1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В – 4 б.
2. Мозгового штурма	9. Руда	16. В
3. 1-Б, 2-В, 3-А	10. 1-Б, 2-В, 3-А	17. Да
4. 4 балла	11. 1-Б.2-А, 3-В	18. Маркетинг
5. А) Штурвал Б) руль В) джойстик	12. Сварка	19. В децентрализованном обмене каждый из четырех продает свой товар остальным трем; в централизованном главным является пятый человек, через которого происходит сбыт продукции остальных четырех. – 2 балла
6. А	13. Закалка	
7. 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Д, 5-Б --- 5 баллов	14. А	

Итоговая контрольная работа по технологии в 8 классе

1. Напишите пропущенный термин. _____ - это различные виды проектной деятельности, формирующие эстетические и функциональные качества предметной среды.

2. Напишите пропущенный термин. Метод _____ - это коллективная атака возникшей проблемы для поиска и выбора наиболее удачной идеи.

3. Найдите соответствия между измерительными терминами и их описанием.

1. Эталон	А. Беспкальный измерительный прибор для контроля размеров, формы, и взаимного расположения частей изделия
2. Стандарт	Б. Это точная мера, средство измерения или измерительное устройство.
3. Калибр	В. Это образец, эталон, модель, характеристики которых принимаются за исходные параметры для сопоставления с характеристиками подобных вновь изготовленных объектов.

4. Напишите не менее 4-х отраслей животноводства.

5. Что является органом управления:

А) в самолете Б) в комбайне В) современный подъемный кран.

6. Что такое система управления машиной?

- А) совокупность связанных между собой подсистем, узлов и отдельных элементов.
 Б) совокупность взаимосвязанных элементов, каждый из которых имеет свое значение.

7. Определи название каждого из элементов автоматики.



А.



Б.



В.



Г.



Д.

Варианты: 1-выключатель, 2- сигнальная аппаратура, 3-датчик дыма, 4-регулятор давления воды, 5-рубильник.

8. Найдите соответствие между видами автоматизации и их описанием.

1. Частичная	А) Только один производственный процесс на участке, в цехе, на целом предприятии.
2. Комплексная	Б) Функции человека исключены из технологии преобразования предмета и из управления и контроля результатов производства.
3. Полная	В) Автоматизация нескольких трудоемких производственных операций, которые тяжелы для выполнения.

9. Напишите пропущенный термин. _____ - это природное минеральное образование с таким содержанием металлов и полезных минералов, которое обеспечивает экономическую целесообразность их извлечения.

10. Найдите соответствие между элементами отливки металлов и их описанием.

1. Литье	А) Разборная закрытая литейная форма, внутри полости повторяющая форму будущего изделия.
2. Изложница	Б) Технологический процесс изготовления отливки (заполнение литейной формы расплавленным металлом)
3. Кокиль	В) Форма для отливки металла для получения слитка

11. Соотнесите элементы пайки с их описанием.

1. Флюс	А. Расплавленный металл
2. Припой	Б. Очищает соединяемые поверхности от окислов обеспечивает лучшее смачивание расплавленным припоем соединяемых деталей.
3. Лужение	В. Покрывание поверхности металла оловом

12. Напишите пропущенный термин. _____ - это получение неразъемных соединений при плавлении материалов в месте контакта.

13. Напишите пропущенный термин. _____ - это термическая обработка материалов – нагрев и быстрое охлаждение с целью увеличения твердости материала.

14. Выберите верный вариант. Что такое отпуск материала:

- А) повторный нагрев материала до небольшой температуры и медленное его охлаждение.
- Б) термическое упрочнение металлов и сплавов лазерным излучением.
- В) обрызгивание нагретой детали струёй воды.

15. Соотнесите виды обработки материалов и их описание.

1. Электроискровая обработка	А. Основана на упругих механических колебаниях.
2. Электрохимическая обработка	Б. Основана на воздействии на материал короткого электрического разряда с целью обработки.
3. Ультразвуковая обработка	В. Основана на тепловом воздействии лучей света или воздействии атомными частицами: нейтронами, протонами и электронами.
4. Лучевая обработка	Г. Основана на процессах, схожих с эрозией металла.

16. Как называется использование живых микроорганизмов в технологических процессах.

- А) вирусология
- Б) бактериология
- В) биотехнология

17. Напишите – Да или Нет. Являются ли хлебопекарные дрожжи одноклеточным грибом?

18. Напишите пропущенный термин. _____ - это вид профессиональной деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена.

19. Напишите, в чем различие между децентрализованным и централизованным обменом (на примере 4 человек разных ремесел, предоставляющих в виде товара свою продукцию)

Рассмотрено на заседании ШМО
Протокол № _____ от _____ 2022 года
_____/Лысенко О.А.
Подпись _____ расшифровка _____

Согласовано
Заместитель директора по УВР
_____/Братковиченко Е.Г.
_____ 2022

**Лист корректировки календарно-тематического планирования
По ТЕХНОЛОГИИ при переходе на дистанционное обучение
в ____ четверти 2022-2023 учебного года
Класс __ Учитель Дранникова Е.Н.**

№ урока	Тема	Количество часов		Дата	Причины корректировки	Способ корректировки
		по плану	дано			

Учитель-предметник _____ / _____