

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №40» г. Белгорода


«Рассмотрено»  
Руководитель МО

 Лазовская О.А.

Протокол № 6 от

«Согласовано»

Заместитель директора  
МБОУ СОШ № 40

 Григорьев М.С.

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №40

 С.Н. Кашкаров

Приказ № 404



«6» июня 2021 г. «07» июня 2021 г. от «9» июня 2021 г.

**Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
уровня основного общего  
образования  
(5-8 класс)**

Программу составили  
учителя технологии  
МБОУ СОШ № 40:  
**Лазовская О.А**  
**Яковлев Д.В.**

2021 г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа на уровень с 5-го по 8-й класс по учебному предмету «Технология» разработана на основе авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца «Технология» - М.: Вентана-Граф, 2017, соответствующей Примерной основной образовательной программе основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.), с учетом требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.).

— В рабочей программе учтены направления концепции преподавания предмета «Технология» и рабочей программы воспитания. Рабочая программа адаптирована для обучения детей с ОВЗ. Программа может реализовываться с применением электронного обучения, а также с использованием дистанционных образовательных технологий. Знакомство с новыми технологиями и высокотехнологичным оборудованием осуществляется на основании Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642, постановления Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы», Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р, на базе ГБУ ДО «Белгородский областной Центр детского (юношеского) технического творчества» (ДТ "Кванториум") в рамках сетевого взаимодействия.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику учебного курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности и приложение с контрольно-оценочными материалами.

### Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета;
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности освоения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности материала, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом.

Рабочая программа составлена с учётом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

### Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования:

- обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития;
- становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- социально-нравственное и эстетическое воспитание;
- знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре;
- развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений);
- выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой;
- формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру;

- формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Обучение школьников с использованием предлагаемой предметной линии учебников «Технология» для 5—8 классов строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В процессе обучения технологии обеспечивается формирование у школьников *технологического мышления*. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предлагаемая предметная линия учебников «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предлагаемый УМК по предмету «Технология» является базой, на которой может быть сформировано *проектное мышление* обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В предлагаемую рабочую программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем,

работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» (изложенный в предлагаемой линии учебников) принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

**Целями реализации рабочей программы являются:**

- *достижение* выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;
- *становление и развитие* личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости;
- *воспитание* у обучающихся трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; а также уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Согласно учебному плану образовательного учреждения МБОУ «СОШ № 40» г. Белгорода на этапе основного общего образования учебные часы для обязательного изучения курса «Технология» распределяются следующим образом:

Класс	Часов в неделю	Часов в год
5 класс	2	68
6 класс	2	68
7 класс	2	68
8 класс	1	34

Все разделы рабочей программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Рабочей программой предусмотрено выполнение учащимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости материального продукта, который они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии по предлагаемой линии учебников предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при ознакомлении со свойствами конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при ознакомлении с механическими характеристиками материалов, устройствами и принципами работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при ознакомлении с технологиями художественно-прикладной обработки материалов.

**В программу внесены следующие изменения.**

В 5 классе раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» сокращен с 12 до 10 часов. Содержание раздела сохранено за счет уплотнения тем. Освобожденные 2 часа добавлены к теме «Текстильное материаловедение» раздела «Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов» в связи с

тем, что в 5 классе закладываются основы предметных знаний по материаловедению, которые необходимы для дальнейшего освоения данного раздела программы в 6-8 классах, и 2-х часов на освоение данной темы недостаточно. Таким образом, раздел «Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов» увеличен с 26 до 28 часов.

В 6 классе количество часов на изучение раздела «Материальные технологии» увеличено на 2 часа (с 24 до 26) за счет уменьшения на 2 часа раздела «Технологии растениеводства и животноводства», который изучается на уроках биологии.

В 7 классе количество часов по разделу «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» увеличено на 2 часа (с 8 до 10 часов) за счет сокращения на 2 часа раздела «Автоматизация производства».

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий, промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Обучение технологии по данной программе способствует формированию личностных, метапредметных и предметных результатов, соответствующих требованиям ФГОС.

**Личностными результатами** освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории

образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

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

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### ***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её

решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения программы:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование

последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы



или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиологопсихологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

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

***Выпускник научится:***

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

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

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

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

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

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

***Выпускник научится:***

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

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

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

эксперименты;

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

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

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

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

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

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

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

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

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

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

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

- обобщение прецедентов (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и её пилотного применения;

- разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

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

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

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

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

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /заказом /потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками,

разрабатывать технологию на основе базовой технологии;  
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;  
оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.

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

#### ***Выпускник научится:***

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- характеризовать группы предприятий региона проживания;
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;
- наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

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

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

### **Результаты, обеспечиваемые обучением по УМК «Технология»**

#### ***5 класс***

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- приводит произвольные примеры производственных технологий;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- объясняет понятие «машина», осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона/поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- приводит произвольные примеры технологий в сфере быта;
- разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводит анализ технологической системы — надсистемы — подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

### *7 класс*

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические свойства, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил и проанализировал опыт решения логистических задач;

- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, художественной обработки материалов и тканей, технологий создания одежды, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа);
- получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создаёт модель, адекватную практической задаче;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

## Содержание учебного предмета, курса 5-8 класс.

Содержание рабочей программы «Технология» направлено на реализацию концепции преподавания предметной области «Технология», разработанной на основании поручения Президента РФ В.В. Путина от 4 мая 2016 г.

**Целью Концепции является создание условий для формирования технологической грамотности и компетенций обучающихся, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.**

Концепция преподавания предметной области «Технология» призвана решать следующие задачи:

- создание системы преемственного технологического образования на всех уровнях общего образования;
- изменение статуса предметной области «Технология» в соответствии с ее ключевой ролью в обеспечении связи фундаментального знания с преобразующей деятельностью человека и взаимодействия между содержанием общего образования и окружающим миром;
- модернизация содержания, методик и технологий преподавания предметной области «Технология», ее материально-технического и кадрового обеспечения; усиление воспитательного эффекта; изучение элементов как традиционных, так и наиболее перспективных технологических направлений, включая обозначенные в НТИ, и соответствующих стандартам Ворлдскиллс;
- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, использование проектного метода во всех видах образовательной деятельности (в урочной и внеурочной деятельности, дополнительном образовании);
- формирование ключевых навыков в сфере информационных и коммуникационных технологий в рамках учебных предметов «Технология» и «Информатика и ИКТ» и их использование в ходе изучения других предметных областей (учебных предметов);
- создание системы выявления, оценивания и продвижения обучающихся с высокой мотивацией и способностями в сфере материального и социального конструирования, включая инженерно-технологическое направление и ИКТ (олимпиады НТИ; чемпионаты, демонстрационные экзамены по стандартам Ворлдскиллс, учет достижений школьников в системе «Паспорт компетенций»), поддержка лидеров технологического образования, популяризация передовых практик обучения и форм технологического образования, формирование открытого интернет-банка модулей технологического образования, создаваемых лидерами технологического образования различных регионов (для выбора этих модулей при разработке рабочей программы по технологии).

В концепции говорится:

- технологическое образование является необходимым компонентом общего образования, предоставляя обучающимся возможность применять на практике знания основ наук, осваивать общие принципы и конкретные навыки преобразующей деятельности человека, различные формы информационной и материальной культуры, а также создания новых продуктов и услуг,
- технологическое образование обеспечивает решение ключевых задач воспитания,
- изучение разнообразных технологий, в том числе: материальных, информационных, коммуникационных, когнитивных и социальных,
- в рамках освоения предметной области «Технология» происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение

современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся на деятельность в различных социальных сферах, обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего образования к среднему профессиональному, высшему образованию и трудовой деятельности.

## 5 класс

### Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6ч)

#### **Тема: Потребности человека (1ч)**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

*Практическая работа.* Изучение потребностей человека.

*Самостоятельная работа.* Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

#### **Тема: Понятие технологии (2 ч)**

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

*Практическая работа.* Ознакомление с технологиями.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию.

#### **Тема: Технологический процесс (2 ч)**

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

*Практическая работа.* Разработка технологических карт простых технологических процессов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (виртуальная экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.

### Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)

#### **Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

*Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.

#### **Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч)**

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

*Практические работы.* Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

#### **Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)**

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для



изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек для образцов швов.

## **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)**

### **Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)**

#### **Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

#### **Физиология питания (1ч)**

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

*Практическая работа.* Определение качества питьевой воды.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

### **Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)**

#### **Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)**

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.* Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

*Самостоятельная работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Практическая работа.* Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

#### Блюда из яиц (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам. Меню завтрака.

#### Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

### **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**

#### **Тема: Растениеводство (6 ч)**

##### Выращивание культурных растений (2 ч)

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

*Практическая работа.* Проведение подкормки растений.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о масличных растениях.

##### Фенологическое наблюдение за растениями. Вегетативное размножение растений (2 ч)

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

*Практическая работа.* Размножение комнатных растений черенками.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.

##### Выращивание комнатных растений (2 ч)

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

*Практическая работа.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля. Образовательное путешествие (виртуальная экскурсия) на животноводческую ферму.

#### **Тема: Животноводство (2 ч)**

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия

животновод (зоотехник).

*Практическая работа.* Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

### **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)**

#### **Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)**

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

### **Раздел «Материальные технологии» (26 ч)**

#### **Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов**

#### **Тема: Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов (2 ч)**

Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла.

*Практические работы.* Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике, повседневной жизни.

#### **Тема: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (2 ч)**

Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах.

*Практические работы.* Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки.

#### **Тема: Технологии изготовления изделий (2 ч)**

Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов.

*Практические работы.* Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки.

#### **Тема: Технологические операции обработки конструкционных материалов (10 ч)**

##### **Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)**

Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и

приспособления. Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из металлов и искусственных материалов.

Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)

Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях резания заготовок из древесины и металла.

Технология строгания заготовок из древесины (2 ч)

Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами.

*Практическая работа.* Строгание заготовок из древесины.

Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки (2 ч)

Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Гибка заготовок из листового металла и проволоки.

Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов (2 ч)

Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов

**Тема: Технологии сборки деталей из конструкционных материалов (4 ч)**

Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея (2 ч)

Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем.

*Практические работы.* Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с помощью клея.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение примеров технологических процессов сборки деталей из древесины и древесных материалов.

Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов (2ч).

Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделии с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов

**Тема: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (2 ч)**

Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов (1 ч)

Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Технология отделки изделий из конструкционных материалов (1 ч)

Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий.

*Практическая работа.* Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение способов окрашивания металлических деталей на производстве (например, кузовов автомобилей на автозаводе).

#### **Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов (4 ч)**

##### Выпиливание лобзиком (2 ч)

Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ.

*Практическая работа.* Выпиливание изделий из древесины лобзиком.

##### Выжигание по дереву (2 ч)

Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы.

*Практическая работа.* Декоративная отделка изделий из древесины выжиганием.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение видов декоративно-прикладного творчества, распространённых в районе проживания.

### **Раздел «Материальные технологии» (26 ч)**

#### **Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов**

##### **Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

##### **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)**

##### Раскрой швейного изделия (2 ч)

Рабочее место и инструменты для раскройки. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

*Практическая работа.* Выкраивание деталей для образца швов.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

##### Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, счётывание, стачивание (2 ч)

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — счётывание; технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.

**Тема: Технологии аппликации (4 ч)**

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

**Тема: Технологии стёжки (4 ч)**

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

**Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)**

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

**6 класс**

**Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)**

**Тема: Технологии возведения зданий и сооружений (1ч)**

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

**Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений (1ч)**

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

*Практическая работа.* Ознакомление со строительными технологиями.

*Самостоятельная работа.* Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.

**Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту (2 ч)**

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

*Практическая работа.* Энергетическое обеспечение нашего дома.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию (заочной экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.

**Раздел «Технологии в сфере быта» (4 ч)**

**Тема: Планировка помещений жилого дома (2 ч)**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.

*Практическая работа.* Планировка помещения.

**Тема: Освещение жилого помещения (1 ч)**

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное,

комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

### **Тема: Экология жилища (1ч)**

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

*Практическая работа.* Генеральная уборка кабинета технологии.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.

## **Раздел «Технологическая система» (10 ч)**

### **Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека (2 ч)**

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированные технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

*Практическая работа.* Ознакомление с технологическими системами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.

### **Тема: Системы автоматического управления. Робототехника (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.

### **Тема: Техническая система и её элементы (2 ч)**

Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

*Практическая работа.* Ознакомление с механизмами (передачами).

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей.

### **Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ (2 ч)**

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

*Практические работы.* Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы.

### **Тема: Моделирование механизмов технических систем (2 ч)**

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Практическая работа.* Конструирование моделей механизмов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах моделей и областях

деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.

## **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)**

### **Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)**

#### **Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

*Практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч)**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практические работы.* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч)**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

*Практические работы.* Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.

#### **Тепловая кулинарная обработка овощей (2 ч)**

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

*Практическая работа.* Приготовление блюда из варёных овощей.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

#### **Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч)**

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения



рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»

## **Раздел «Материальные технологии» (24 ч)**

### **Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов**

#### **Тема: Свойства конструкционных материалов (2 ч)**

Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортной прокат, его виды, область применения.

*Практические работы.* Исследование плотности древесины. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов. Ознакомление с видами сортового проката

#### **Тема: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (2 ч)**

Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации.

*Практические работы.* Выполнение эскиза или чертежа детали из древесины. Чтение сборочного чертежа. Чтение и выполнение чертежей деталей из сортового проката.

#### **Тема: Контрольно-измерительные инструменты (2 ч)**

Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий.

*Практическая работа.* Измерение размеров деталей штангенциркулем.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о типах штанген-инструментов, которые применяют в настоящее время в промышленности.

#### **Тема: Технологическая карта — основной документ для изготовления деталей (2ч)**

Технологическая карта и её назначение. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Использование персонального компьютера (ПК) для подготовки графической документации. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.

*Практические работы.* Разработка технологической карты изготовления детали из древесины. Разработка технологической карты изготовления изделий из сортового проката

#### **Тема: Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов (12 ч)**

##### **Технология соединения деталей из древесины (2 ч)**

Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Приёмы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила

безопасной работы.

*Практическая работа.* Изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку.

Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом (2 ч)

Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Практическая работа.* Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму.

Устройство токарного станка для обработки древесины (2 ч)

Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке.

*Практическая работа.* Изучение устройства токарного станка для обработки древесины.

Технология обработки древесины на токарном станке (2 ч)

Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и её установка на станке, установка подручника, приёмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов. Контроль качества деталей. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Точение детали из древесины на токарном станке.

Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой (2 ч)

Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами. Приёмы и особенности резания слесарной ножовкой заготовок из металла и пластмасс. Приспособления для резания. Ознакомление с механической ножовкой. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о типах промышленных станков для резания металлических заготовок.

Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы (2 ч)

Опиливание. Виды напильников. Приёмы опиливания заготовок из металла, пластмасс. Приспособления для опиливания. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Опиливание заготовок из металла и пластмасс.

**Тема: Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке (2 ч)**

Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Приёмы сверления отверстий. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, сверление отверстий на станке.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о работе современных сверлильных станков-автоматов на промышленных предприятиях.

**Тема: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (2 ч)**

Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.

*Практические работы.* Окрашивание изделий из древесины краской или эмалью. Отделка поверхностей металлических изделий.

## **Раздел «Материальные технологии» (26 ч)**

### **Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов**

**Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)**

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Практические работы.* Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов.

#### **Тема: Швейная машина (4 ч)**

##### Подготовка швейной машины к работе (2 ч)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины.

##### Приёмы работы на швейной машине (2 ч)

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины.

#### **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)**

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

*Практическая работа.* Изготовление образца машинных работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории создания швейной машины.

#### **Тема: Конструирование одежды и аксессуаров (4 ч)**

##### Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч)

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

*Практическая работа.* Снятие мерок.

##### Изготовление выкройки швейного изделия (4 ч)

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек.

#### **Тема: Технологии вязания крючком (8 ч)**

##### Вязание полотна из столбиков без накида (4 ч)

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Практическая работа.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

##### Плотное вязание по кругу (2 ч)

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами.

Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практическая работа.* Плотное вязание по кругу.

Ажурное вязание по кругу (2 ч)

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

*Практическая работа.* Ажурное вязание по кругу.

## **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (6ч)**

### **Тема: Растениеводство (4 ч)**

Обработка почвы. Технологии посева, посадки культурных растений. (2 ч)

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки.

*Практическая работа.* Проращивание семян овощных культур.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.

Уход за культурными растениями. Технологии уборки урожая (2 ч)

Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

*Практические работы.* Прополка всходов овощных или цветочных культур. Уборка урожая корнеплодов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

### **Тема: Животноводство (2 ч)**

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. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

*Самостоятельная работа.* Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.

## **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)**

### **Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)**

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

## 7 класс

### Раздел «Технологии получения современных материалов» (4ч)

#### **Тема: Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия) (1ч)**

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.

#### **Тема: Пластики и керамика (1 ч)**

Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.

*Практическая работа.* Ознакомление с образцами изделий из порошков.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию (заочной экскурсии) на современное предприятие города (региона)

#### **Тема: Композитные материалы(1ч)**

Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов.

#### **Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий(1ч)**

Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

*Практические работы.* Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

### Раздел «Автоматизация производства» (2 ч)

#### **Тема: Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства в лёгкой промышленности (1 ч)**

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

*Практическая работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.

#### **Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности (1 ч)**

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

*Практическая работа.* Обсуждение результатов образовательного путешествия.

### Раздел «Современные информационные технологии» (4 ч)

#### **Тема: Понятие об информационных технологиях(1 ч)**

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.

**Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование(1 ч)**

Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

*Практическая работа.* Компьютерное трёхмерное проектирование.

**Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ(2 ч)**

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ.

*Практическая работа.* Разработка и создание изделия средствами учебного станка.

**Раздел «Технологии в транспорте»(6 ч)**

**Тема: Виды транспорта. История развития транспорта(1 ч)**

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.

**Тема: Транспортная логистика(1 ч)**

Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

*Практическая работа.* Решение учебной логистической задачи.

*Самостоятельные работы.* Анализ организации пассажирского транспорта в регионе проживания. Изучение логистической системы пассажирских перевозок в населённом пункте.

**Тема: Регулирование транспортных потоков(2 ч)**

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

*Практическая работа.* Построение графической модели транспортного потока.

*Самостоятельная работа.* Изучение состава транспортного потока в населённом пункте.

**Тема: Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду (2 ч)**

Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.

*Практическая работа.* Построение графической модели уровня шума транспортного потока.

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»(10 ч)**

**Тема: Технологии приготовления блюд(10 ч)**

**Приготовление блюд из мяса(2 ч)**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение

качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.

#### Блюда из птицы(2 ч)

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

*Практическая работа.* Приготовление блюда из птицы.

#### Технология приготовления первых блюд(2 ч)

Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов.

Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практическая работа.* Приготовление заправочного супа.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтöpf.

#### Сладости, десерты, напитки(2 ч)

Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Практическая работа.* Приготовление сладких блюд и напитков.

#### Сервировка стола к обеду(2 ч)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа.* Сервировка стола к обеду.

### **Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»(6 ч)**

#### **Тема: Растениеводство(4 ч)**

##### Технологии флористики(1 ч)

Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

*Практическая работа.* Аранжировка цветов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».

##### Комнатные растения в интерьере(1 ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений.

*Практическая работа.* Оформление школьных помещений комнатными цветами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».

### Ландшафтный дизайн(2 ч)

Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

*Практическая работа.* Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами

### **Тема: Животноводство(2 ч)**

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

*Самостоятельная работа.* Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели.

## **Раздел «Материальные технологии»(28 ч)**

### **Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов**

### **Тема: Технологии получения сплавов с заданными свойствами(2 ч)**

Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.

*Практическая работа.* Ознакомление с термической обработкой стали.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о марках сталей, применяемых в различных областях деятельности человека

### **Тема: Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий(6 ч)**

#### Отклонения и допуски на размеры деталей(2 ч)

Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.

*Практическая работа.* Расчёт отклонений и допусков на размеры вала и отверстия.

#### Графическое изображение изделий(2 ч)

Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, проstanовка их размеров.

*Практические работы.* Выполнение чертежа детали из древесины. Выполнение чертежей деталей с точёными и фрезерованными поверхностями.

#### Технологическая документация для изготовления изделий(2 ч)

Понятие «технологическая документация». Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Операционная карта. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход».

*Практические работы.* Разработка технологической карты изготовления детали из древесины. Разработка операционной (технологической) карты изготовления детали из металла.

*Самостоятельная работа.* Разработка с помощью ПК технологической карты на одну из деталей изделия, которое является творческим проектом; сохранение результатов работы в форме таблицы со встроенными эскизами.

### **Тема: Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины(6 ч)**

#### Технология шипового соединения деталей из древесины(2 ч)

Виды шиповых столярных соединений. Понятия «шип», «проушина», «гнездо». Порядок расчёта элементов шипового соединения. Технология шипового соединения деталей.

*Практические работы.* Расчёт шиповых соединений деревянной рамки. Изготовление изделий из древесины с шиповым соединением брусков.



*Самостоятельная работа.* Поиск информации о столярных соединениях деталей из древесины, которые применяются при изготовлении мебели или в строительстве.

Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель(2 ч)

Принципы соединения деталей с помощью шкантов и шурупов, ввинчиваемых в нагели. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Соединение деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель.

*Самостоятельная работа.* Поиск в Интернете и других источниках информации о вариантах соединения деталей на шкантах; сохранение информации в форме описания, схем, фотографий.

Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины(2ч)

Приёмы точения деталей из древесины, имеющих фасонные поверхности. Правила безопасной работы. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейных поверхностей. Точение шаров и дисков. Отделка изделий. Контроль и оценка качества изделий.

*Практическая работа.* Точение деталей из древесины.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о декоративных изделиях из древесины, изготавливаемых на токарном станке.

**Тема: Технологические операции обработки металлов и искусственных материалов(6 ч)**

Устройство токарно-винторезного станка(2 ч)

Устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7). Виды механических передач, применяемых в токарном станке. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Схема процесса точения. Виды и назначение токарных резцов.

*Практические работы.* Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка ТВ-6. Ознакомление с токарными резцами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о моделях школьных токарно-винторезных станков.

Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6 (2 ч)

Управление токарно-винторезным станком. Наладка и настройка станка. Трёх кулачковый патрон и поводковая планшайба, параметры режимов резания. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом станков. Приёмы работы на токарно-винторезном станке: точение, подрезка торца, обработка уступов, прорезание канавок, отрезка заготовок.

*Практические работы.* Управление токарно-винторезным станком ТВ-6. Обтачивание наружной цилиндрической поверхности, подрезание торца и сверление заготовки на станке ТВ-6.

Технология нарезания резьбы(2 ч)

Виды и назначение резьбовых соединений. Крепёжные резьбовые детали. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах. Инструменты для нарезания резьбы. Приёмы нарезания резьбы.

*Практическая работа.* Нарезание резьбы.

**Тема: Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка(2 ч)**

Фрезерование. Режущие инструменты для горизонтально-фрезерного станка школьного типа НГФ-110Ш, управление станком. Основные фрезерные операции и особенности их выполнения.

*Практические работы.* Ознакомление с режущим инструментом для фрезерования и с устройством станка НГФ-110Ш. Наладка и настройка станка НГФ-110Ш.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о современных фрезерных станках, применяемых на промышленных предприятиях.

**Тема: Технологии художественной обработки древесины(6 ч)**

Мозаика. Технология изготовления мозаичных наборов(1 ч)

Мозаика, её виды (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри). Технология

изготовления мозаичных наборов из шпона. Материалы и инструменты. Приёмы работы.

*Практическая работа.* Изготовление мозаики из шпона.

#### Мозаика с металлическим контуром(1 ч)

Мозаика с накладным и врезанным металлическим контуром. Филигрань, скань. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.

*Практическая работа.* Украшение мозаики филигранью. Украшение мозаики врезанным металлическим контуром.

*Самостоятельная работа.* Поиск в Интернете и других источниках вариантов мозаичных изделий, выполненных в технике инкрустации, интарсии, маркетри; сохранение информации в форме эскизов, фотографий.

#### Технология резьбы по дереву(4 ч)

История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву. Оборудование и инструменты для резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.

*Практическая работа.* Художественная резьба по дереву.

### **Раздел «Материальные технологии» (28 ч)**

#### **Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**

##### **Тема: Текстильное материаловедение(2 ч)**

Классификация текстильных волокон 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.

*Практическая работа.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о шерстяной ткани кашемир.

##### **Тема: Швейная машина(4 ч)**

#### Машинная игла. Дефекты машинной строчки(2 ч)

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

*Практические работы.* Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.

#### Приспособления к швейной машине(2 ч)

Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

*Практическая работа.* Применение приспособлений к швейной машине.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц.

##### **Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий(2 ч)**

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

*Практические работы.* Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ.

##### **Тема: Конструирование одежды(2 ч)**

Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой

одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Практическая работа.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятия «туника», одежде древних римлян.

#### **Тема: Моделирование одежды(4 ч)**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Практическая работа.* Моделирование выкройки плечевой одежды с коротким цельнокроеным рукавом.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка»

#### **Тема: Технологии художественной обработки ткани (14 ч)**

##### Вышивание прямыми и петлеобразными стежками(2 ч)

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.

*Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.

##### Вышивание петельными стежками(2 ч)

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

*Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

##### Вышивание крестообразными и косыми стежками(2 ч)

Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.

*Практическая работа.* Выполнение образцов вышивки крестообразными и косыми стежками.

##### Вышивание швом крест(4 ч)

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки швом крест.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.

##### Штриховая гладь(2 ч)

Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.

*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки штриховой гладью.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о торжокском золотном шитье.

##### Французский узелок(2 ч)

Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки «французский узелок»

### **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»(8 ч)**

#### **Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)**

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

**Раздел «Технологии в энергетике» (6 ч)**

**Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч)**

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

*Самостоятельная работа.* Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (заочной экскурсии) «Энергетика нашего региона»

**Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии(2 ч)**

Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

*Практические работы.* Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи.

**Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы(2 ч)**

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

*Практические работы.* Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью.

*Самостоятельная работа.* Исследование электрического освещения в здании школы.

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»(6 ч)**

**Тема: Индустрия питания (2 ч)**

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий.

**Тема: Технологии приготовления блюд(4 ч)**

**Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста(2 ч)**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

*Практическая работа.* Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления

скороспелого слоёного теста.

*Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет(2 ч)*

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

*Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории песочного печенья «курабье» и этикете.

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»(4 ч)**

**Тема: Понятие о биотехнологии(2 ч)**

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.

*Практическая работа.* Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки).

**Тема: Сферы применения биотехнологий(1 ч)**

Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохраных (экологических) биотехнологий.

*Самостоятельная работа.* Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

**Тема: Технологии разведения животных(1 ч)**

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

**Раздел «Материальные технологии»(12 ч)**

**Вариант А: Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

**Тема: Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке (2 ч)**

Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий.

*Практическая работа.* Точение декоративных изделий из древесины.

**Тема: Технология тиснения по фольге. Басма(4 ч)**

*Технология тиснения по фольге(2 ч)*

Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.

*Практическая работа.* Художественное тиснение по фольге.

*Самостоятельная работа.* Поиск изображений, пригодных для ручного тиснения по фольге.

### Басма(2 ч)

История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты.

*Практическая работа.* Изготовление басмы.

*Самостоятельная работа.* Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения рисунка на фольге в технике басмы.

**Тема: Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла)**

**(2 ч)**

Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

*Практическая работа.* Изготовление декоративного изделия из проволоки.

*Самостоятельная работа.* Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения декоративных изделий из проволоки.

**Тема: Просечной металл (2 ч)**

Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ.

*Практическая работа.* Изготовление изделий в технике просечного металла.

*Самостоятельная работа.* Подготовка презентации на тему «Чеканка».

**Тема: Чеканка (2 ч)**

Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.* Изготовление металлических рельефов методом чеканки.

## **Раздел «Материальные технологии» (12 ч)**

### **Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**

**Тема: Текстильное материаловедение(2 ч)**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Практическая работа.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения.

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий(4 ч)**

Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (2 ч)

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов.

Ручные швейные работы. Подшивание вручную(2 ч)

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов.

**Тема: Конструирование одежды(2 ч)**

Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Практическая работа.* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности.

**Тема: Моделирование одежды(2 ч)**

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

*Практическая работа.* Моделирование выкройки юбки.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях.

**Тема: Технологии художественной обработки ткани(2 ч)**

Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки лентами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)**

**Тема: Разработка и реализация творческого проекта(6 ч)**

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.

Примерное почасовое планирование по разделам и классам

Раздел	Количество учебных часов по классам (авторская/рабочая программа)			
	5	6	7	8
1. Современные технологии и перспективы их развития	6			
2. Конструирование и моделирование	6			
3. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений		4		
4. Технологии в сфере быта		4		
5. Технологическая система		10		
6. Материальные технологии	26/28	24/26	28	12
7. Технологии получения современных материалов			4	
8. Современные информационные технологии			4	
9. Технологии в транспорте			6	
10. Автоматизация производства			4/2	
11. Технологии в энергетике				6
12. Социальные технологии				
13. Медицинские технологии				
14. Технологии в области электроники				
15. Закономерности технологического развития цивилизации				
16. Профессиональное самоопределение				
17. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12/10	10	8/10	6
18. Технологии растениеводства и животноводства	8	8/6	6	4
19. Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект)	10	8	8	6
ВСЕГО	68	68	68	34

**5 класс**

Разделы и темы программы	Количество часов
<b>1. Современные технологии и перспективы их развития</b>	<b>6</b>
1.1. Потребности человека	2
1.2. Понятие технологии	2
1.3. Технологический процесс	2
<b>2. Конструирование и моделирование</b>	<b>6</b>
2.1. Понятие о машине и механизме	2
2.2. Конструирование машин и механизмов	2



2.3. Конструирование швейных изделий			2
<b>3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>			<b>12/10</b>
3.1. Санитария, гигиена и физиология питания			2
3.2. Технологии приготовления блюд			10/8
<b>4. Творческий проект</b>			<b>2</b>
4.1. Этапы выполнения творческого проекта			1
4.2. Реклама			1
<b>5. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору обучающегося)</b>			<b>26/28</b>
<b>Вариант А</b>	<b>Вариант Б</b>	<b>Вар. А</b>	<b>Вар. Б</b>
<b>4А. Технологии обработки конструкционных материалов</b>	<b>4Б. Технологии обработки текстильных материалов</b>		
4А.1. Виды конструкционных материалов	4Б.1. Текстильное материаловедение	2	2/4
4А.2. Графическое изображение деталей и изделий	4Б.2. Технологические операции изготовления швейных изделий	2	6
4А.3. Технологии изготовления изделий	4Б.3. Операции влажно-тепловой обработки	2	2
4А.4. Технологические операции обработки конструкционных материалов	4Б.4. Технологии лоскутного шитья	10	4
4А.5. Технологии сборки деталей из конструкционных материалов	4Б.5. Технологии аппликации	4	4
4А.6. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов	4Б.6. Технологии стёжки	2	4
4А.7. Технологии художественно-прикладной обработки материалов	4Б.7. Технологии обработки срезов лоскутного изделия	4	4
<b>6. Технология растениеводства и животноводства</b>			<b>8</b>
6.1. Растениеводство			6
6.2. Животноводство			2
<b>7. Исследовательская и созидательная деятельность</b>			<b>8</b>
7.1. Разработка и реализация творческого проекта			8
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

### 6 класс

Разделы и темы программы	Количество часов
<b>1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений</b>	<b>4</b>
1.1. Технологии возведения зданий и сооружений	1
1.2. Ремонт и содержание зданий и сооружений	1
1.3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту	2

<b>2. Технологии в сфере быта</b>		<b>4</b>	
2.1. Планировка помещений жилого дома		2	
2.2. Освещение жилого помещения		1	
2.3. Экология жилища		1	
<b>3. Технологическая система</b>		<b>10</b>	
3.1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека		2	
3.2. Системы автоматического управления		2	
3.3. Техническая система и ее элементы		2	
3.4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ		2	
3.5. Моделирование механизмов технических систем		2	
<b>4. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору обучающегося)</b>		<b>24/26</b>	
<b>Вариант А</b>	<b>Вариант Б</b>	<b>Вар. А</b>	<b>Вар. Б</b>
<b>4А. Технологии обработки конструкционных материалов</b>	<b>4Б. Технологии обработки текстильных материалов</b>		
4А.1. Свойства конструкционных материалов	4Б.1. Текстильное материаловедение	2	2
4А.2. Графическое изображение деталей и изделий	4Б.2. Швейная машина	2	4/6
4А.3. Контрольно-измерительные инструменты	4Б.3. Технологические операции изготовления швейных изделий	2	6
4А.4. Технологическая карта – основной документ для изготовления деталей	4Б.4. Конструирование одежды и аксессуаров	2	4
4А.5. Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов	4Б.5. Технологии вязания крючком	12	8
4А.6. Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке		2	-
4А.7. Технологии отделки изделий из конструкционных материалов		2	-
<b>5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>		<b>10</b>	
5.1. Технологии приготовления блюд		10	
<b>6. Технология растениеводства и животноводства</b>		<b>8/6</b>	
6.1. Растениеводство		6/4	
6.2. Животноводство		2	
<b>7. Исследовательская и созидательная деятельность</b>		<b>8</b>	
7.1. Разработка и реализация творческого проекта		8	
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

## 7 класс

Разделы и темы программы		Количество часов	
<b>1. Технологии получения современных материалов</b>		<b>4</b>	
1.1. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)		1	
1.2. Пластики и керамика		1	
1.3. Композитные материалы		1	
1.4. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий		1	
<b>2. Современные информационные технологии</b>		<b>4</b>	
2.1. Понятие об информационных технологиях		1	
2.2. Компьютерное трехмерное проектирование		1	
2.3. Обработка изделий на станках с ЧПУ		2	
<b>3. Технологии в транспорте</b>		<b>6</b>	
3.1. Виды транспорта. История развития транспорта		1	
3.2. Транспортная логистика		1	
3.3. Регулирование транспортных потоков		2	
3.4. Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду		2	
<b>4. Автоматизация производства</b>		<b>4/2</b>	
4.1. Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства в легкой промышленности		1	
4.2. Автоматизация производства в пищевой промышленности		2/1	
<b>5. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору обучающегося)</b>		<b>28</b>	
Вариант А	Вариант Б	Вар. А	Вар. Б
<b>5А. Технологии обработки конструкционных материалов</b>	<b>5Б. Технологии изготовления текстильных изделий</b>		
5А.1. Технологии получения сплавов с заданными свойствами	5Б.1. Текстильное материаловедение	2	2
5А.2. Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий	5Б.2. Швейная машина	6	4
5А.3. Технологические операции обработки и сборки изделий из древесины	5Б.3. Технологические операции изготовления швейных изделий	6	2
5А.4. Технологические операции обработки металлов и искусственных материалов	5Б.4. Конструирование одежды	6	2
5А.5. Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка	5Б.5. Моделирование одежды	2	4
5А.6. Технологии художественной обработки древесины	5Б.6. Технологии художественной обработки ткани	6	14

<b>6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b> 6.1. Технологии приготовления блюд	<b>8/10</b> 8/10
<b>7. Технология растениеводства и животноводства</b> 7.1. Растениеводство 7.2. Животноводство	<b>6</b> 4 2
<b>8. Исследовательская и созидательная деятельность</b> 8.1. Разработка и реализация творческого проекта	<b>8</b> 8
<b>Всего</b>	<b>68</b>

### 8 класс

Разделы и темы программы		Количество часов	
<b>1. Технологии в энергетике</b> 1.1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология 1.2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. 1.3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы		<b>6</b> 2 2 2	
<b>2. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b> 2.1. Индустрия питания 2.2. Технологии приготовления блюд		<b>6</b> 2 4	
<b>3. Технология растениеводства и животноводства</b> 3.1. Понятие о биотехнологии 3.2. Сферы применения биотехнологий 3.3. Технологии разведения животных		<b>4</b> 2 1 1	
<b>4. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору обучающегося)</b>		<b>12</b>	
<b>Вариант А</b>	<b>Вариант Б</b>	<b>Вар. А</b>	<b>Вар. Б</b>
<b>4А. Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b> 4А.1. Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке 4А.2. Технология тиснения по фольге. Басма 4А.3. Декоративные изделия из проволоки 4А.4. Просечной металл 4А.5. Чеканка	<b>4Б. Технологии изготовления текстильных изделий</b> 4Б.1. Текстильное материаловедение 4Б.2. Технологические операции изготовления швейных изделий 4Б.3. Конструирование одежды 4Б.4. Моделирование одежды 4Б.5. Технологии художественной обработки ткани	2 4 2 2 2	2 4 2 2 2
<b>5. Исследовательская и созидательная деятельность</b> 5.1. Разработка и реализация творческого проекта		<b>6</b> 6	
<b>Всего</b>		<b>34</b>	

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых часов	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности
<b>Раздел «Современные технологии перспективы их развития» (6 ч)</b>		
<b>Тема: Потребности человека</b> (2 ч)	Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. <i>Практическая работа.</i> Изучение потребностей человека. <i>Самостоятельная работа.</i> Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы.
<b>Тема: Понятие технологии</b> (2 ч)	Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства. <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологиями. <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию.	Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.
<b>Тема: Технологический процесс</b> (2 ч)	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. <i>Практическая работа.</i> Разработка технологических карт простых технологических процессов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. <i>Образовательное путешествие</i> (заочная экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.	Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания.

<b>Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)</b>		
<b>Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)</b>	Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. <i>Практические работы.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни.	Рабочая программа адаптирована для обучения детей с ОВЗ Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик
<b>Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч)</b>	Конструирование машин и механизмов. Технические требования. <i>Практические работы.</i> Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.	Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты.
<b>Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)</b>	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. <i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек для образцов швов.	Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам
<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)</b>		
<b>Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)</b>  <i>Санитария и гигиена на кухне (1 ч)</i>	Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электрона-	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую

<p><b>Физиология питания (1 ч)</b></p>	<p>гревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена». Питание как физиологическая потребность.</p> <p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Определение качества питьевой воды.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.</p>	<p>помощь при порезах и ожогах.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить и предъявлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>
<p><b>Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)</b></p> <p><i>Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)</i></p>	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><i>Практические работы.</i> Приготовление бутербродов.</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p>

<p><b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)</b></p>	<p>Приготовление горячих напитков.  <i>Самостоятельная работа.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.  <i>Практическая работа.</i> Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.</p>	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>
<p><b>Блюда из яиц (2 ч)</b></p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.  <i>Практические работы.</i> Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>
<p><b>Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)</b></p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>



		Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».
<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)</b>		
<p><b>Тема: Растениеводство (6 ч)</b> <b>Выращивание культурных растений (2 ч)</b></p> <p><b>Вегетативное размножение растений (2 ч)</b></p> <p><b>Выращивание комнатных растений (2 ч)</b></p>	<p>Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. <i>Практическая работа.</i> Проведение подкормки растений. <i>Самостоятельные работы.</i> Поиск информации о масличных растениях.</p> <p>Фенологическое наблюдение за растениями. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. <i>Практическая работа.</i> Размножение комнатных растений черенками. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.</p> <p>Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник. <i>Практическая работа.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля. <i>Образовательное путешествие</i> (заочная экскурсия) на</p>	<p>Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями. Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете.</p> <p>Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и предъявлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.</p> <p>Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией «садовник».</p>

	животноводческую ферму.	
<b>Тема: Животноводство (2 ч)</b>	Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)	Собирать информацию и приводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и предъявлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме.
<b>Раздел «Творческий проект» (2 ч)</b>		
<b>Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)</b>	Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.	Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия.
<b>Тема: Реклама (1 ч)</b>	Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. <i>Самостоятельная работа.</i> Выбор товара в модельной ситуации.	Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации.
<b>Раздел «Материальные технологии» (26 ч) Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов</b>		
<b>Тема: Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов (2 ч)</b>	Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла. <i>Практические работы.</i> Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для	Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением. Организовывать рабочее место для столярных и слесарных работ. Выбирать инструменты для обработки древесины, металлов и искусственных материалов в соответствии с их назначением. Выполнять уборку рабочего места. Знакомиться с профессиями столяр, слесарь

	<p>столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике, повседневной жизни.</p>	
<p><b>Тема: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (2 ч)</b></p>	<p>Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа.</p> <p>Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах.</p> <p><i>Практические работы.</i> Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины.</p> <p>Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки</p>	<p>Читать и оформлять графическую документацию.</p> <p>Выполнять эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Знакомиться с профессией инженер-конструктор.</p>
<p><b>Тема: Технологии изготовления изделий (2 ч)</b></p>	<p>Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов.</p> <p><i>Практические работы.</i> Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки.</p>	<p>Составлять последовательность выполнения работ при изготовлении деталей из древесины. Разрабатывать технологическую последовательность изготовления деталей из металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей. Находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки. Знакомиться с профессией технолог.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции обработки конструкционных материалов (10 ч)</b></p> <p><i>Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)</i></p>	<p>Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации.</p> <p>Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок.</p> <p>Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления.</p> <p>Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практические работы.</i> Разметка заготовок из древесины.</p> <p>Разметка заготовок из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных</p>	<p>Выполнять разметку заготовок из древесины, тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по чертежу с использованием разметочных инструментов. Контролировать качество разметки.</p> <p>Выравнивать заготовки деталей из тонколистового металла и проволоки с помощью правки.</p> <p>Контролировать качество правки. Знакомиться с профессиями слесарь-разметчик, слесарь-инструментальщик.</p> <p>Выполнять пиление размеченных заготовок, соблюдая</p>

<p><b>Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)</b></p>	<p>материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. <i>Практические работы.</i> Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях резания заготовок из древесины и металла.</p>	<p>правила безопасного труда. Выполнять по разметке резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество вырезанных деталей. Знакомиться с профессиями станочник-распиловщик, резчик.</p>
<p><b>Технология строгания заготовок из древесины (2 ч)</b></p>	<p>Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами. <i>Практическая работа.</i> Строгание заготовок из древесины.</p>	<p>Строгать шерхебелем и рубанком заготовки из древесины для придания им формы будущих деталей. Контролировать качество отстроганных поверхностей. Знакомиться с профессией станочник-строгальщик.</p>
<p><b>Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки (2 ч)</b></p>	<p>Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. <i>Практическая работа.</i> Гибка заготовок из листового металла и проволоки.</p>	<p>Выполнять по чертежам гибку заготовок из тонколистового металла и проволоки на столе верстака и в тисках с помощью инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы. Знакомиться с профессией штамповщик.</p>
<p><b>Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов (2 ч)</b></p>	<p>Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. <i>Практические работы.</i> Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов.</p>	<p>Сверлить по разметке коловоротом или ручной дрелью сквозные и глухие отверстия в заготовках из древесины. Пробивать отверстия в заготовках из тонколистового металла пробойником. Сверлить ручной дрелью отверстия в заготовках из металлов и искусственных материалов. Знакомиться с профессией станочник-сверловщик.</p>
<p><b>Тема: Технологии сборки деталей из конструкционных материалов (4 ч)</b></p> <p><b>Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея (2 ч)</b></p>	<p>Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем. <i>Практические работы.</i> Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с</p>	<p>Осуществлять сборку изделия, соединяя детали из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Проверять качество сборки. Соединять детали из древесины клеем с последующим закреплением в струбцине. Знакомиться с профессиями плотник, столяр-сборщик.</p>

<p><b>Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов (2 ч)</b></p>	<p>помощью клея. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение примеров технологических процессов сборки деталей из древесины и древесных материалов.</p> <p>Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделия с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы. <i>Практическая работа.</i> Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.</p>	<p>Осуществлять сборку деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Соединять детали из листовой пластмассы и металла на заклёпках, детали из проволоки — скруткой. Контролировать качество соединения деталей. Знакомиться с профессией жестянщик.</p>
<p><b>Тема: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (2 ч)</b></p> <p><b>Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов (1 ч)</b></p> <p><b>Технология отделки изделий из конструкционных материалов (1 ч)</b></p>	<p>Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. <i>Практические работы.</i> Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.</p> <p>Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий. <i>Практическая работа.</i> Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение способов окрашивания металлических деталей на производстве (например, кузовов автомобилей на автозаводе)</p>	<p>Зачищать поверхности деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов напильником и шлифовальной шкуркой. Контролировать качество зачищенных деталей. Знакомиться с профессией шлифовщик.</p> <p>Отделять изделия из древесины тонированием и лакированием. Контролировать качество отделки. Лакировать или окрашивать поверхности изделий из металлов и искусственных материалов. Выявлять и устранять дефекты отделки. Знакомиться с профессией лакировщик.</p>
<p><b>Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов (4 ч)</b></p> <p><b>Выпиливание лобзиком (2 ч)</b></p>	<p>Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ. <i>Практическая работа.</i> Выпиливание изделий из древесины лобзиком.</p>	<p>Осуществлять поиск необходимого для выпиливания рисунка в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет или выполнять рисунок самостоятельно. Подготавливать материалы и инструменты к работе. Выпиливать изделия из древесины и искусственных материалов лобзиком.</p>

<p><b>Выжигание по дереву (2 ч)</b></p>	<p>Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы.  <i>Практическая работа.</i> Декоративная отделка изделий из древесины выжиганием.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение видов декоративно-прикладного творчества, распространённых в районе проживания.</p>	<p>Осуществлять поиск необходимого для выжигания рисунка в различных печатных изданиях, в сети Интернет или выполнять рисунок самостоятельно. Выполнять отделку изделий из древесины выжиганием. Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Проводить презентацию результатов труда.</p>
<p><b>Раздел «Материальные технологии» (26 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов</b></p>		
<p><b>Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)</b></p>	<p>Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.  <i>Практические работы.</i> Определение направления долевой нити в ткани.  Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.</p>	<p>Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)</b></p> <p><b>Раскрой швейного изделия (2 ч)</b></p>	<p>Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.  <i>Практическая работа.</i> Выкраивание деталей для образца швов.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.</p>	<p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; времен-  Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.  Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик.</p>

<p><b>Швейные ручные работы.</b> <b>Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)</b></p> <p><b>Швейные ручные работы.</b> <b>Обмётывание, замётывание (2 ч)</b></p>	<p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.</p>	<p>Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петлеобразными стежками.</p> <p>Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; замётывания вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом.</p>
<p><b>Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)</b></p>	<p>Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Проведение влажно-тепловых работ.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории создания утюга.</p>	<p>Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга.</p>
<p><b>Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)</b></p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.</p> <p>Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).</p>	<p>Знакомиться с различными видами техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья</p>

	<i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.	
<b>Тема: Технологии аппликации (4 ч)</b>	Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).	Знакомиться с различными видами аппликации. Разрабатывать узор для аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации. Подбирать нитки для аппликации. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы.
<b>Тема: Технологии стёжки (4 ч)</b>	Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы.
<b>Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)</b>	Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).	Знакомиться со способами обработки срезов лоскутного изделия. Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы.
<b>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)</b>		
<b>Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)</b>	<i>Работа над творческим проектом.</i> Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.	Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

**6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

Тема раздела программы, количество отводимых часов	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности
---	-------------------------------	---



**Раздел «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений» (4 ч)**

<p><b>Тема: Технологии возведения зданий и сооружений (1 ч)</b></p>	<p>Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ). <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).</p>	<p>Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.</p>
<p><b>Тема: Ремонт и содержание зданий и сооружений (1 ч)</b></p>	<p>Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ). <i>Практическая работа.</i> Ознакомление со строительными технологиями. <i>Самостоятельная работа.</i> Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.</p>	<p>Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта.</p>
<p><b>Тема: Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту (2 ч)</b></p>	<p>Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа. <i>Практическая работа.</i> Энергетическое обеспечение нашего дома. <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ.</p>	<p>Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.</p>

**Раздел «Технологическая система» (10 ч)**

<p><b>Тема: Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека (2 ч)</b></p>	<p>Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход</p>	<p>Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ</p>
---	--	--

	<p>технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологическими системами.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.</p>	технологической системы - надсистемы - подсистемы.
<b>Тема: Системы автоматического управления. Робототехника (2 ч)</b>	<p>Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.</p>	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни.
<b>Тема: Техническая система и её элементы (2 ч)</b>	<p>Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Ознакомление с механизмами (передачами).</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей.</p>	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Выполнять расчёт передаточного отношения механизма.
<b>Тема: Анализ функций технических систем. Морфологический анализ (2 ч)</b>	<p>Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.</p> <p><i>Практические работы.</i> Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические</p>	Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и других источниках.

	системы.	
<b>Тема: Моделирование механизмов технических систем (2 ч)</b>	<p>Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).</p> <p><i>Практическая работа.</i> Конструирование моделей механизмов.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.</p>	<p>Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме. Выполнять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств.</p>
<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (10 ч)</b>		
<p><b>Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)</b></p> <p><i>Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</i></p> <p><i>Технология приготовления изделий из жидкого теста (2 ч)</i></p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p> <p>Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и предъявлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.</p>

<p><b>Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 ч)</b></p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей различной формы. Выполнять украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</p>
<p><b>Тепловая кулинарная обработка овощей (2ч)</b></p>	<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из варёных овощей.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p> <p>Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров,</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Определять свежесть рыбы органолептическими</p>

<p><b>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (2 ч)</b></p>	<p>углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.</p> <p>Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»</p>	<p>методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Находить и предъявлять информацию о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>
<p><b>Раздел «Технологии в сфере быта» (4 ч)</b></p>		
<p><b>Тема: Планировка помещений жилого дома (2 ч)</b></p>	<p>Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Планировка помещения.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера.</p>
<p><b>Тема: Освещение жилого помещения (1ч)</b></p>	<p>Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.</p>	<p>Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.</p>
<p><b>Тема: Экология жилища (1ч)</b></p>	<p>Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.</p>	<p>Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов</p>

	<p><i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка кабинета технологии.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.</p>	
<b>Раздел «Материальные технологии» (24 ч) Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов</b>		
<b>Тема: Свойства конструкционных материалов (2 ч)</b>	<p>Технология заготовки древесины. Машины, применяемые на лесозаготовках. Профессии, связанные с заготовкой древесины и восстановлением лесных массивов. Физические и механические свойства древесины. Металлы и искусственные материалы. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, его виды, область применения.</p> <p><i>Практические работы.</i> Исследование плотности древесины. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов. Ознакомление с видами сортового проката.</p>	<p>Различать физические и механические свойства древесины. Проводить исследование плотности древесины. Знакомиться с профессиями оператор заготовительного комбайна, вальщик леса. Распознавать металлы и сплавы, искусственные материалы по образцам. Различать механические и технологические свойства металлов и сплавов, искусственных материалов. Распознавать виды сортового проката по его профилю.</p>
<b>Тема: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (2 ч)</b>	<p>Графическое изображение деталей цилиндрической и конической формы из древесины. Чертежи деталей из сортового проката. Основная надпись чертежа. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров для разработки графической документации.</p> <p><i>Практические работы.</i> Выполнение эскиза или чертежа детали из древесины. Чтение сборочного чертежа. Чтение и выполнение чертежей деталей из сортового проката.</p>	<p>Оформлять графическую документацию, читать сборочные чертежи. Вычерчивать эскизы или чертежи деталей из древесины, имеющих призматическую, цилиндрическую, коническую форму. Разрабатывать чертежи деталей из сортового проката. Применять компьютер для разработки графической документации</p>
<b>Тема: Контрольно-измерительные инструменты (2 ч)</b>	<p>Виды контрольно-измерительных инструментов. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Профессии, связанные с контролем готовых изделий. <i>Практическая работа.</i> Измерение размеров деталей штангенциркулем.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о типах штангенинструментов, которые применяют в настоящее время в промышленности.</p>	<p>Контролировать качество изготовленных изделий с помощью контрольно-измерительных инструментов. Измерять размеры деталей штангенциркулем.</p>
<b>Тема: Технологическая карта — основной документ для изготовления деталей (2 ч)</b>	<p>Технологическая карта и её назначение. Маршрутная и операционная карты. Последовательность разработки технологической карты изготовления деталей из древесины и металла. Использование персонального компьютера (ПК) для</p>	<p>Разрабатывать технологические карты изготовления деталей из древесины, металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей, в том числе с применением ПК. Знакомиться с</p>

	<p>подготовки графической документации. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механосборочными и ремонтными работами.</p> <p><i>Практические работы.</i> Разработка технологической карты изготовления детали из древесины. Разработка технологической карты изготовления изделий из сортового проката</p>	<p>профессиями слесарь механосборочных работ, слесарь-ремонтник, слесарь-инструментальщик.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции обработки и сборки деталей из конструкционных материалов (12 ч)</b></p> <p><i>Технология соединения деталей из древесины (2 ч)</i></p> <p><i>Технология изготовления цилиндрических и конических деталей из древесины ручным инструментом (2 ч)</i></p> <p><i>Устройство токарного станка для обработки древесины (2 ч)</i></p> <p><i>Технология обработки древесины на токарном станке (2 ч)</i></p>	<p>Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Приёмы разметки, пиления, подгонки брусков. Применяемые инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку.</p> <p>Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму.</p> <p>Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Виды точения заготовок. Правила безопасной работы на токарном станке.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изучение устройства токарного станка для обработки древесины.</p> <p>Технология токарной обработки древесины. Подготовка заготовки и её установка на станке, установка подручника, приёмы точения заготовок, шлифования деталей, подрезания торцов. Контроль качества деталей. Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Точение детали из древесины на токарном станке.</p>	<p>Изготавливать изделия из древесины, соединяя бруски с помощью клея внакладку (вполдерева). Контролировать качество полученного изделия.</p> <p>Изготавливать детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму ручными столярными инструментами с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество готовых деталей.</p> <p>Настраивать токарный станок для обработки заготовок необходимого диаметра и длины. Устанавливать на шпиндель патрон, трезубец и планшайбу. Настраивать подручник для выполнения продольного, поперечного и продольно-поперечного точения. Знакомиться с профессией токарь.</p> <p>Выполнять обработку заготовки для её последующего точения на станке и подготовку дерево-режущих инструментов. Управлять токарным станком по обработке древесины. Изготавливать детали цилиндрической и конической формы на токарном станке по чертежам с соблюдением правил безопасной работы. Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ.</p>

<p><b>Технология резания металла и пластмасс слесарной ножовкой (2 ч)</b></p> <p><b>Технология опиливания заготовок из металла и пластмассы (2 ч)</b></p>	<p>Технологическая операция резания металлов и пластмасс ручными инструментами. Приёмы и особенности резания слесарной ножовкой заготовок из металла и пластмасс. Приспособления для резания. Ознакомление с механической ножовкой. Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о типах промышленных станков для резания металлических заготовок.</p> <p>Опиливание. Виды напильников. Приёмы опиливания заготовок из металла, пластмасс. Приспособления для опиливания. Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Опиливание заготовок из металла и пластмасс</p>	<p>Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. Выполнять по разметке резание заготовок из металлов и искусственных материалов слесарной ножовкой в тисках с соблюдением правил безопасной работы. Контролировать качество вырезанных деталей.</p> <p>Выполнять по разметке опиливание заготовок из металла и пластмасс. Отрабатывать навыки работы с напильниками различных типов. Изготавливать детали из металлов и искусственных материалов с соблюдением правил безопасной работы.</p>
<p><b>Тема: Технология сверления заготовок на настольном сверлильном станке (2 ч)</b></p>	<p>Устройство и назначение сверлильного станка. Подготовка станка к работе. Приёмы сверления отверстий. Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, сверление отверстий на станке.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о работе современных сверлильных станков-автоматов на промышленных предприятиях.</p>	<p>Настраивать сверлильный станок для сверления в заготовках отверстий необходимого диаметра. Устанавливать на столе станка машинные тиски и заготовки. Сверлить отверстия в заготовках с соблюдением правил безопасной работы. Применять контрольно-измерительные инструменты при сверлильных работах.</p>
<p><b>Тема: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (2 ч)</b></p>	<p>Подготовка поверхностей деталей из древесины перед окраской. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Контроль и оценка качества изделий. Правила безопасной работы с красками и эмалями. Профессии, связанные с отделкой поверхностей деталей.</p> <p><i>Практические работы.</i> Окрашивание изделий из древесины краской или эмалью. Отделка поверхностей металлических изделий.</p>	<p>Выполнять подготовку (грунтование, шпатлевание и зачистку) поверхностей деталей из древесины перед окраской. Окрашивать изделия из древесины краской или эмалью. Выполнять отделку поверхностей готовых изделий из металлов и искусственных материалов (окрашиванием, лакированием и др.) с соблюдением правил безопасной работы. Выявлять и устранять дефекты отделки. Знакомиться с профессиями лудильщик, гальваник, металлизатор.</p>



**Раздел «Материальные технологии» (26 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов**

<p><b>Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)</b></p>	<p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Практические работы.</i> Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов.</p>	<p>Знакомиться со свойствами тканей из хлопка и льна. Находить и предъявлять информацию о сырьё растительного происхождения для получения текстильных материалов. Оформлять результаты исследований.</p>
<p><b>Тема: Швейная машина (4 ч)</b> <i>Подготовка швейной машины к работе (2 ч)</i></p> <p><b>Приёмы работы на швейной машине (4 ч)</b></p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины.</p> <p>Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. <i>Практическая работа.</i> Исследование режимов работы швейной машины.</p>	<p>Знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Применять правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Выполнять пробные прямые и зигзагообразные машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям. Выполнять заправки в начале и конце строчки с использованием кнопки реверса. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Владеть безопасными приёмами труда.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)</b></p>	<p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца машинных работ.</p>	<p>Изготавливать выкройку для образца машинных работ. Выкраивать детали для образца машинных работ. Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмётывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом). Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.</p>

	<p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории создания швейной машины.</p>	
<p><b>Тема: Конструирование одежды и аксессуаров(4 ч)</b></p> <p><i>Снятие мерок для изготовления одежды (2 ч)</i></p> <p><i>Изготовление выкройки швейного изделия (2 ч)</i></p>	<p>Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Снятие мерок.</p> <p>Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере прямой юбки с кулиской для резинок). Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам (на примере сумки). Копирование готовой выкройки (на примере бермуд). Профессия конструктор-модельер.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек.</p>	<p>Знакомиться с методами конструирования. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам и по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.</p> <p>Знакомиться с профессией конструктор-модельер.</p>
<p><b>Тема: Технологии вязания крючком (8 ч)</b></p> <p><i>Вязание полотна из столбиков без накида (4 ч)</i></p> <p><i>Плотное вязание по кругу (2 ч)</i></p> <p><i>Ажурное вязание по кругу (2 ч)</i></p>	<p>Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.</p> <p>Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Плотное вязание по кругу.</p> <p>Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об</p>

	«бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий. <i>Практическая работа.</i> Ажурное вязание по кругу.	истории вязания.
<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (6 ч)</b>		
<p><b>Тема: Растениеводство (4 ч)</b></p> <p><i>Обработка почвы. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями (2 ч)</i></p>	<p>Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями</p> <p><i>Практические работы.</i> Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.</p>	<p>Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. Выполнять подготовку почвы к осенней (весенней) обработке. Знакомиться с профессией агроном. Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур.</p>
<p><i>Технологии уборки урожая (2 ч)</i></p>	<p>Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Уборка урожая корнеплодов.</p>	<p>Выполнять уборку урожая корнеплодов. Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов. Выполнять сбор семян овощных и цветочных растений</p>
<p><b>Тема: Животноводство (2 ч)</b></p>	<p>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. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома.</p>	<p>Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p> <p>Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: лежанки, будки для собаки, клетки, авто-</p>

	<p>Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия - кинолог.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания.</p> <p>Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.</p>	<p>поилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированной кормушки для кошки и др. Изучать причины появления бездомных собак. Создавать информационный плакат о животных. Знакомиться с профессией кинолог.</p>
--	---	---

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)**

<p><b>Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8ч)</b></p>	<p>Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта</p>	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.</p>
--	--	---

**7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

<b>Тема раздела программы, количество отводимых часов</b>	<b>Основное содержание материала</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности</b>
<b>Раздел «Технологии получения современных материалов» (4ч)</b>		
<p><b>Тема: Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)(1 ч)</b></p>	<p>Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы. Область применения изделий порошковой металлургии.</p>	<p>Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их</p>

		обработки.
<b>Тема: Пластики и керамика (1 ч)</b>	Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс	Различать современные многофункциональные материалы. Приводить произвольные примеры применения перспективных материалов в технике и в быту. Знакомиться с профессией литейщик пластмасс.
<b>Тема: Композитные материалы (1 ч)</b>	Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов	Характеризовать актуальные и перспективные технологии получения материалов с заданными свойствами.
<b>Тема: Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий (1 ч)</b>	Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).	Распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющие нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами.
<b>Раздел «Автоматизация производства» (2 ч)</b>		
<b>Тема: Автоматизация промышленного производства (2 ч)</b> <i>Автоматизация производства в лёгкой промышленности (1 ч)</i>	Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.	Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств. Приводить произвольные примеры автоматизации. Характеризовать автоматизацию лёгкой промышленности на примере региона проживания.
<b>Тема: Автоматизация производства в пищевой промышленности(1 ч)</b>	Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.	Характеризовать автоматизацию пищевой промышленности на примере региона проживания. Знакомиться с профессиями, связанными с обслуживанием автоматизированных производств
<b>Раздел «Современные информационные технологии»(4 ч)</b>		
<b>Тема: Понятие об информационных</b>	Понятие «информационные технологии». Области применения	Характеризовать актуальные и

<b>технологиях (1 ч)</b>	информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.	перспективные информационные технологии.
<b>Тема: Компьютерное трёхмерное проектирование (1 ч)</b>	Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, seo-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.	Выполнять базовые операции редактора компьютерного трёхмерного проектирования (на выбор образовательной организации). Характеризовать профессии в сфере информационных технологий
<b>Тема: Обработка изделий на станках с ЧПУ(2 ч)</b>	Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ.	Знакомиться с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ. Разрабатывать и анализировать процесс создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования.
<b>Раздел «Технологии в транспорте» (6 ч)</b>		
<b>Тема: Виды транспорта. История развития транспорта (1 ч)</b>	Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.	Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта. Анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания.
<b>Тема: Транспортная логистика (1 ч).</b>	Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.	Решать учебные логистические задачи. Выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения.
<b>Тема: Регулирование транспортных потоков (2 ч)</b>	Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.	Решать учебную задачу на моделирование транспортных потоков. Строить графическую модель потока. Анализировать состав транспортного потока в населённом пункте.
<b>Тема: Безопасность транспорта.</b>	Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства,	Проводить учебный виртуальный



<p><b>Технология приготовления первых блюд (2 ч)</b></p>	<p>Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.</p>	<p>блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных супах.</p>
<p><b>Сладости, десерты, напитки (2 ч)</b></p>	<p>Виды сладостей: цукаты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p>
<p><b>Сервировка стола к обеду (2 ч)</b></p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку</p>



		стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.
<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (6 ч)</b>		
<b>Тема: Растениеводство (4 ч)</b> <i>Технологии флористики (1 ч)</i>	Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.	Овладевать приёмами аранжировки цветов. Создавать цветочную композицию. Знакомиться с профессией фитодизайнер.
<i>Комнатные растения в интерьере(1 ч)</i>	Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями.
<i>Ландшафтный дизайн (2 ч)</i>	Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.	Оформлять пришкольную территорию цветочно-декоративными культурами. Разрабатывать паспорт по уходу за цветочно-декоративной культурой, газоном.
<b>Тема: Животноводство (2 ч)</b>	Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.	Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. Знакомиться с рационом питания домашнего животного. Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели.
<b>Раздел «Материальные технологии»(28 ч)</b> <b>Вариант А: Технологии обработки конструкционных материалов</b>		
<b>Тема: Технологии получения сплавов с заданными свойствами (2 ч)</b>	Классификация сталей. Конструкционные и инструментальные стали. Термическая обработка сталей. Закалка, отпуск, отжиг. Выбор стали для изделия в соответствии с его функциональным назначением.	Разбираться в наиболее распространённых марках сталей. Знакомиться с термической обработкой стали. Знакомиться с профессией термист.

<p><b>Тема: Конструкторская и технологическая документация для изготовления изделий (6 ч)</b> <i>Отклонения и допуски на размеры деталей (2 ч)</i></p> <p><i>Графическое изображение изделий (2 ч)</i></p> <p><i>Технологическая документация для изготовления изделий (2 ч)</i></p>	<p>Точность измерений. Понятия «номинальный размер», «наибольший и наименьший допустимые размеры». Предельные отклонения и допуски на размеры детали. Посадки с натягом и зазором.</p> <p>Понятие о конструкторской документации. Формы деталей и их конструктивные элементы. Изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертежи деталей, сборочные чертежи. Понятие о секущей плоскости, сечениях и разрезах. Виды штриховки. Изображение фаски и резьбы, проstanовка их размеров.</p> <p>Понятие «технологическая документация». Стадии проектирования технологического процесса. ЕСТД. Операционная карта. Понятия «установ», «переход», «рабочий ход».</p>	<p>Рассчитывать предельные отклонения размеров детали. Вычислять наибольший и наименьший допустимые размеры детали. Подсчитывать допуски на размер детали. Определять вид посадки (с зазором или с натягом) в соединении вала с отверстием.</p> <p>Знакомиться с конструкторской документацией. Вычерчивать чертежи деталей из древесины и металла. Разрабатывать конструкцию и выполнять чертёж детали творческого проекта. Использовать компьютер для подготовки конструкторской документации.</p> <p>Знакомиться с технологической документацией. Разрабатывать технологические и операционные карты на изготовление изделий из древесины и металла. Использовать компьютер для подготовки технологической документации.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции сборки и обработки изделий из древесины (6 ч)</b> <i>Технология шипового соединения деталей из древесины (2 ч)</i></p> <p><i>Технология соединения деталей из древесины шкантами и шурупами в нагель (2 ч)</i></p> <p><i>Технология обработки наружных</i></p>	<p>Виды шиповых столярных соединений. Понятия «шип», «проушина», «гнездо». Порядок расчёта элементов шипового соединения. Технология шипового соединения деталей.</p> <p>Принципы соединения деталей с помощью шкантов и шурупов, ввинчиваемых в нагели. Правила безопасной работы.</p> <p>Приёмы точения деталей из древесины, имеющих фасонные</p>	<p>Рассчитывать элементы шипового соединения. Выполнять эскизы шиповых соединений. Подготавливать (вырезать и строгать) заготовки для рамки, бруски которой соединяются одинарным шипом. Изготавливать изделия из древесины с шиповым соединением брусков.</p> <p>Соединять детали из древесины шкантами и шурупами в нагель: размечать заготовки, рассчитывать необходимый диаметр шкантов, сверлить отверстия, запрессовывать шканты, выполнять сборку.</p> <p>Точить детали из древесины с наружными</p>

<p><i>фасонных поверхностей деталей из древесины (2ч)</i></p>	<p>поверхности. Правила безопасной работы. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейных поверхностей. Точение шаров и дисков. Отделка изделий. Контроль и оценка качества изделий.</p>	<p>фасонными поверхностями по чертежам, технологическим картам. Применять разметочные и контрольно-измерительные инструменты при изготовлении этих деталей.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции обработки металлов и искусственных материалов(6 ч)</b> <i>Устройство токарно-винторезного станка (2 ч)</i></p> <p><i>Технологии обработки заготовок на токарно-винторезном станке ТВ-6 (2 ч)</i></p> <p><i>Технология нарезания резьбы (2 ч)</i></p>	<p>Устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 (ТВ-7). Виды механических передач, применяемых в токарном станке. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Схема процесса точения. Виды и назначение токарных резцов.</p> <p>Управление токарно-винторезным станком. Наладка и настройка станка. Трёх кулачковый патрон и поводковая планшайба, параметры режимов резания. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом станков. Приёмы работы на токарно-винторезном станке: точение, подрезка торца, обработка уступов, прорезание канавок, отрезка заготовок.</p> <p>Виды и назначение резьбовых соединений. Крепёжные резьбовые детали. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах. Инструменты для нарезания резьбы. Приёмы нарезания резьбы.</p>	<p>Знакомиться с устройством токарного станка, разбираться в назначении всех его агрегатов. Знакомиться с инструментами для токарных работ. Знакомиться с профессиями оператор автоматической линии и слесарь-ремонтник станочного парка.</p> <p>Выполнять упражнения по управлению токарно-винторезным станком. Налаживать и настраивать станок. Организовывать рабочее место с учётом правил безопасного труда. Обтачивать наружные цилиндрические поверхности, подрезать торцы и сверлить заготовки. Изготавливать детали из металла и искусственных материалов на токарном станке по чертежам и технологическим картам.</p> <p>Выполнять упражнения по нарезанию ручную наружной и внутренней резьбы. Получать навыки нарезания резьбы в металлах и искусственных материалах. Выявлять дефекты и устранять их.</p>
<p><b>Тема: Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка (2 ч)</b></p>	<p>Фрезерование. Режущие инструменты для горизонтально-фрезерного станка школьного типа НГФ-110Ш, управление станком. Основные фрезерные операции и особенности их выполнения.</p>	<p>Знакомиться с режущими инструментами для фрезерных работ. Знакомиться с устройством фрезерного станка НГФ-110Ш. Выполнять упражнения по наладке и настройке станка. Управлять фрезерным станком.</p>
<p><b>Тема: Технологии художественной</b></p>	<p>Мозаика, её виды (инкрустация, интарсия, блочная мозаика,</p>	<p>Изготавливать мозаичный набор из шпона.</p>

<p><b>обработки древесины (6 ч)</b> <i>Мозаика. Технология изготовления мозаичных наборов (1 ч)</i></p>	<p>маркетри). Технология изготовления мозаичных наборов из шпона. Материалы и инструменты. Приёмы работы.</p>	<p>Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами.</p>
<p><i>Мозаика с металлическим контуром (1 ч)</i></p>	<p>Мозаика с накладным и врезанным металлическим контуром. Филигрань, скань. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.</p>	<p>Изготавливать мозаику из шпона, украшенную филигранью, мозаичный набор, украшенный врезанным металлическим контуром. Представлять презентацию изделий.</p>
<p><i>Технология резьбы по дереву (4 ч)</i></p>	<p>История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву. Оборудование и инструменты для резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.</p>	<p>Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Выполнять поиск необходимых сведений в библиотеке кабинета технологии и в сети Интернет. Выбирать материалы и заготовки для резьбы по дереву. Осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами. Изготавливать изделия декоративно-прикладного характера, содержащие художественную резьбу, по эскизам и чертежам.</p>

**Раздел «Материальные технологии»(28 ч)**

**Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий**

<p><b>Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)</b></p>	<p>Классификация текстильных волокон 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.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Знакомиться со свойствами шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.</p>
<p><b>Тема: Швейная машина (4 ч)</b> <i>Машинная игла. Дефекты машинной строчки (2 ч)</i></p>	<p>Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.</p>	<p>Знакомиться с устройством машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Выполнять очистку и смазку швейной машины. Находить и предъявлять информацию об уходе за швейными</p>

<p><b>Приспособления к швейной машине (2 ч)</b></p>	<p>Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.</p>	<p>машинами последнего поколения. Определять вид дефекта строчки по её виду. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине.</p> <p>Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приёмами труда на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц.</p>
<p><b>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (2 ч)</b></p>	<p>Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).</p>	<p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание и вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Выполнять правила безопасной работы утюгом и на швейной машине.</p>
<p><b>Тема: Конструирование одежды (2 ч)</b></p>	<p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1 : 4. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>
<p><b>Тема: Моделирование одежды (4 ч)</b></p>	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.</p>	<p>Знакомиться с приёмами моделирования формы выреза горловины; приёмами моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах; приёмами моделирования отрезной плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и др. Знакомиться с профессией художник по</p>

		костюму.
<b>Тема: Технологии художественной обработки ткани (14 ч)</b> <b>Вышивание прямыми и петлеобразными стежками (2 ч)</b>	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки прямыми и петлеобразными стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки прямыми и петлеобразными ручными стежками.
<b>Вышивание петельными стежками (2 ч)</b>	Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки петельными стежками. Выполнять эскизы вышивки петельными стежками.
<b>Вышивание крестообразными и косыми стежками (2 ч)</b>	Технология выполнения крестообразных и косых ручных стежков и швов на их основе.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки крестообразными и косыми стежками. Выполнять образцы и эскизы вышивки крестообразными и косыми ручными стежками.
<b>Вышивание швом крест (4 ч)</b>	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Схемы для вышивки крестом. Использование компьютера в вышивке крестом.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом крест. Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Находить и предъявлять информацию о видах и истории счётной вышивки в России, народных промыслах, связанных с вышивкой, в регионе проживания.
<b>Штриховая гладь (2 ч)</b>	Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки штриховой гладью. Выполнять образцы и эскизы вышивки штриховой гладью.
<b>Французский узелок (2 ч)</b>	Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки швом «французский узелок». Выполнять образцы и эскизы вышивки швом «французский узелок».

		узелок».
<b>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»(8 ч)</b>		
<b>Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)</b>	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта.	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.

**8 класс (34 ч, 2 ч — резервное время)**

Тема раздела программы, количество отводимых часов	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности
<b>Раздел «Технологии в энергетике»(6 ч)</b>		
<b>Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч)</b>	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.	Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетике, энергетике региона проживания, профессии в сфере энергетике. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю.
<b>Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для</b>	Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства	Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи

<b>накопления энергии (2 ч)</b>	для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).	энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей
<b>Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч)</b>	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.	Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп
<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»(6 ч)</b>		
<b>Тема: Индустрия питания (2 ч)</b>	Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.	Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания
<b>Тема: Технологии приготовления блюд (4 ч)</b> <i>Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (2 ч)</i>	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.	Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства



<p><b>Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (2 ч)</b></p>	<p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.</p>	<p>Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант кондитерского производства, профессией официант</p>
<p><b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»(4 ч)</b></p>		
<p><b>Тема: Понятие о биотехнологии (2 ч)</b></p>	<p>Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.</p>	<p>Знакомиться с историей развития биотехнологий. Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибков)</p>
<p><b>Тема: Сферы применения биотехнологий (1 ч)</b></p>	<p>Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.</p>	<p>Изготавливать кисломолочный продукт (на примере йогурта). Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.</p>
<p><b>Раздел «Материальные технологии»(12 ч)</b> <b>Вариант А: Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b></p>		
<p><b>Тема: Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке (2 ч)</b></p>	<p>Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий.</p>	<p>Точить декоративные изделия из древесины. Соблюдать правила безопасной работы на станках. Контролировать качество полученного изделия с помощью контрольно-измерительных инструментов.</p>

<b>Тема: Технология тиснения по фольге. Басма (4 ч)</b> <i>Технология тиснения по фольге (2 ч)</i>	Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ.	Разрабатывать эскизы изделий для ручного тиснения по фольге с учётом эстетических свойств. Изготавливать изделия ручным тиснением по фольге.
<i>Басма (2 ч)</i>	История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты.	Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготавливаемых в технике басмы. Осваивать технологию изготовления изделия в технике басмы.
<b>Тема: Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла) (2 ч)</b>	Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.	Разрабатывать эскизы декоративных изделий из проволоки. Изготавливать декоративные ажурные изделия из металла.
<b>Тема: Просечной металл (2 ч)</b>	Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ.	Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготавливаемых в технике просечного металла. Изготавливать изделия в технике просечного металла, шлифовать и отделывать их.
<b>Тема: Чеканка (2 ч)</b>	Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы.	Знакомиться с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки. Осваивать приёмы чеканки.
<b>Раздел «Материальные технологии» (12 ч)</b> <b>Вариант Б: Технологии изготовления текстильных изделий</b>		
<b>Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)</b>	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.

<p><b>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий</b>(4 ч) <i>Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (2 ч)</i></p>	<p>Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.</p>	<p>Знакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выкраивать косую бейку. Стачивать короткие бейки. Окантовывать срез на швейной машине. Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания. Окантовывать срез с помощью лапки-окантователя.</p>
<p><i>Ручные швейные работы. Подшивание вручную (2 ч)</i></p>	<p>Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и крестообразными стежками</p>
<p><b>Тема: Конструирование одежды (2 ч)</b></p>	<p>Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
<p><b>Тема: Моделирование одежды (2 ч)</b></p>	<p>Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками, юбки с кокеткой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках.</p>
<p><b>Тема: Технологии художественной обработки ткани (2 ч)</b></p>	<p>Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>	<p>Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией – вышивальщица.</p>
<p><b>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»(6 ч)</b></p>		
<p><b>Тема: Разработка и реализация творческого проекта</b>(6 ч)</p>	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта</p>	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали,</p>

		<p>собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.</p>
--	--	--

**Контрольно-измерительные материалы**

***Контрольное входное тестирование по технологии  
для учащихся 5 класса***

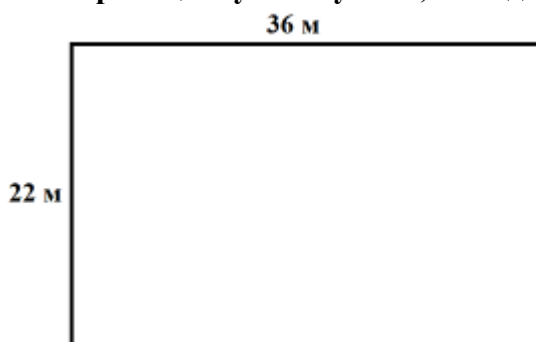
Максимальное количество баллов за работу – 13. Если задания № 1 и № 4 выполнены неправильно, то они оцениваются в 0 баллов. Если в задании № 2 не приведено решение, но ответ верный, за него выставляется 2 балла, за неверный ответ – 0 баллов. В заданиях № 3 и № 5 каждое правильное соответствие оценивается в 1 балл. Отметка «5» выставляется за 12 – 11 баллов; отметка «4» - за 9-8 баллов; отметка «3» - за 7-6 баллов; отметка «2» - за 5 и менее баллов.

**1. (1 балл) Отгадайте загадку, получите название пищевого продукта.**

«Тем вкусней он будет, братцы,  
Чем в нём больше круглых дыр.  
Любит в масле покататься  
Этот вкусный жёлтый ...»

**Ответ:** \_\_\_\_\_


**2. (4 балла) Дачный участок имеет форму прямоугольника со сторонами 22 метра и 36 метров. Хозяин планирует обнести его забором из сетки-рабицы. Сколько рулонов сетки-рабицы нужно купить, если длина одного рулона равна 10 метров?**






*Выберите один правильный ответ.*

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>
10 рулонов	12 рулонов	14 рулонов	11 рулонов

**3. (4 балла) Установите соответствие между названиями профессий и рисунками, изображающими представителей этих профессий.**

Профессия		Рисунок	
<b>1</b>	<b>Швея</b>	<b>А</b>	

2	Строитель	Б	
3	Металлург	В	
4	Повар	Г	

4. (1 балл) Отгадайте загадку, получите название фрукта.

«Загляни в осенний сад  
Чудо-мячики висят.  
Красноватый, спелый бок  
Ребятишкам на зубок».

Ответ: \_\_\_\_\_

5. (3 балла) Установите соответствие между старинным и современным оборудованием, выполняющим одну и ту же функцию.

Старина		
1	2	3
		
Современность		
А	Б	В
		

Ответ: 1-

2-

3-

**Контрольное рубежное тестирование по технологии**  
**для учащихся 5 класса (вариант А, Б)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 22. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление соответствия и задания на установление последовательности. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа, самостоятельную формулировку ответа и задания на установление последовательности выставляется 1 балл. В заданиях с выбором нескольких вариантов ответов за каждый правильный ответ выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов. В заданиях на установление соответствия за каждое правильное соответствие выставляется 1 балл. Баллы переводятся в оценки следующим образом:

оценка «5» - 22-19 баллов;  
оценка «4» - 18-15 баллов;  
оценка «3» - 14-10 баллов;  
оценка «2» - 9 и менее баллов.

***Вариант 1***

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

Выберите один правильный ответ:

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;

**2. Что такое удобрения?**

- А) Вещества, которые не насыщают почву элементами питания и не повышают плодородие почвы.
- Б) Вещества, которые насыщают почву элементами питания и повышают плодородие почвы.

**3. Для развития растений необходимы следующие факторы:**

Выберите один правильный ответ:

- А) вода;
- Б) свет;
- В) комфортная температура;
- Г) вода, свет, комфортная температура.

**4. Перечислите бобовые культуры**

Ответ: \_\_\_\_\_

**5. К клубнеплодам относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) картофель;
- Б) капуста;
- В) батат.

**6. Проект - это...**

Выберите один правильный ответ

- А) деятельность по созданию изделия или модели изделия;
- Б) творческая деятельность, направленная на достижение определённой цели, решение какой-либо проблемы;
- В) результат какой-либо деятельности-проектирования;

**7. Установите последовательность этапов работы над творческим проектом**

- А) технологический;
- Б) подготовительный;
- В) аналитический этап.

**Ответ:** 1 - \_\_\_\_, 2 - \_\_\_\_, 3 - \_\_\_\_.

**8. Приведите примеры машин (по одному) по их видам**

- А) Технологические \_\_\_\_\_;
- Б) Транспортные \_\_\_\_\_;
- В) Энергетические \_\_\_\_\_.

**9. Группа животных одного вида, искусственно созданная человеком, называется:**

Выберите один правильный ответ:

- А) вид;
- Б) порода;
- В) семейство;

**10. Возобновляемые ресурсы:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) растения;
- Б) нефть;
- В) уголь;
- Г) вода;

**11. При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:**

Выберите один правильный ответ:

- А) в 3 слоя;
- Б) в 2 слоя;
- В) в 1 слой.

**12. Яйца всмятку варят:**

Выберите один правильный ответ

- А) 6 минут;
- Б) 10 минут;
- В) 3 минуты.

**13. Можно ли макаронные изделия, при варке, опускать в холодную воду?**

Выберите один правильный ответа:

- А) Да
- Б) Нет

**14. Составьте верное соответствие крупы и растения, из которого она получена.**

- |                  |            |
|------------------|------------|
| 1) Гречка        | А) Овес    |
| 2) Манка         | Б) Гречиха |
| 3) Овсяная крупа | В) Пшеница |

**Ответ:** 1 - \_\_\_\_, 2 - \_\_\_\_, 3 - \_\_\_\_.



**15. При работе с ножом:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) Передавать нож ручкой вперёд, держа за тупую часть лезвия
- Б) Нарезку продуктов производить, не используя разделочных досок
- В) Нельзя ходить с колющими и режущими инструментами по помещению.

**Вариант 2**

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

Выберите один правильный ответ

- А) технологии создания медицинских инструментов;
- Б) технологии создания самолётов и космических аппаратов
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;

**2. Перемещение растения в горшок большего размера с тем же комом земли называется:**

Выберите один правильный ответ

- А) пересадка;
- Б) перевалка;
- В) переноска.

**3. Приведите примеры растений, соответствующих видам:**

бобовые \_\_\_\_\_ ;  
ягодные \_\_\_\_\_ ;  
овощные \_\_\_\_\_ ;

**4. К корнеплодам относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) морковь;
- Б) капуста;
- В) свекла.

**5. Для развития растений необходимы следующие факторы:**

Выберите один правильный ответ:

- А) вода, свет, комфортная температура;
- Б) свет;
- В) комфортная температура;
- Г) вода.

**5. Группа животных одного вида, искусственно созданная человеком, называется:**

Выберите один правильный ответ:

- А) семейство;
- Б) порода;
- В) вид.

**7. Приведите примеры машин (по одному) по их видам:**

А) Технологические \_\_\_\_\_ ;  
Б) Транспортные \_\_\_\_\_ ;  
В) Энергетические \_\_\_\_\_ .

**8. Невозобновляемые ресурсы:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) растения
- Б) нефть
- В) уголь
- Г) вода

**9. К транспортным машинам относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) мотоцикл
- Б) швейная машина;
- В) автобус;
- Г) сверлильный станок.

**10. Назовите этапы творческого проекта:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) поисковый;
- Б) творческий;
- В) технологический;
- Г) аналитический.

**11. К бутербродам не относится:**

Выберите один правильный ответ:

- А) канапе;
- Б) пирожное;
- В) сэндвич.

**12. К столовой посуде относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- А) тарелка;
- Б) кастрюля;
- В) чайная чашка.

**13. Яйца вкрутую варят:**

Выберите один правильный ответ

- А) 6 минут;
- Б) 10 минут;
- В) 3 минуты.

**14. Составьте верное соответствие крупы и растения, из которого она получена.**

- |                    |            |
|--------------------|------------|
| 1) Рис             | А) Ячмень  |
| 2) Гречневая крупа | Б) Рис     |
| 3) Перловая крупа  | В) Гречиха |

Ответ: 1 - \_\_\_\_, 2 - \_\_\_\_, 3 - \_\_\_\_.

**15. При работе с кипящими жидкостями нужно:**

Выберите один правильный ответ

- А) горячую посуду снимать с плиты голыми руками;
- Б) горячую посуду не снимать с плиты, пока не остынет;
- В) горячую посуду снимать с плиты с помощью прихваток.

**Контрольное итоговое тестирование по технологии**  
**для учащихся 5 класса (вариант А)**

Данное тестирование рассчитана на 40 мин. Работа включает в себя 25 заданий. Максимальное количество баллов – 25. Учащиеся должны выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. За каждое правильно выполненное задание ставится 1 балл. За неправильный ответ – 0 баллов. Баллы переводятся в оценку следующим образом:

Количество баллов	Оценка
25-20	5
19-15	4
14-9	3
8-0	2

**Вариант 1**

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Закончите предложение.**

Процесс, направленный на получения из сырья готовой продукции называется .....

**3. Приведите примеры машин (по одному) по их видам:**

- А) Технологические \_\_\_\_\_;
- Б) Транспортные \_\_\_\_\_;
- В) Транспортирующие \_\_\_\_\_;
- Г) Энергетические \_\_\_\_\_.

**4. Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?**

- А) столяр;
- Б) кузнец;
- В) токарь.

**5. На какие породы делится древесина?**

- А) твердые и хвойные;
- Б) лиственные и хвойные;
- В) хвойные и рыхлые.

**6. Какая из пород НЕ является лиственной?**

- А) тополь?
- Б) дуб;
- В) лиственница;
- Г) осина.

**7. Что такое торец?**

- А) широкая плоскость материала;
- Б) поперечная плоскость материала;
- В) линия, образованная пересечением плоскостей.

**8. Контур детали на чертежах выполняют:**

- А) сплошной тонкой линией;
- Б) штрихпунктирной линией;
- В) сплошной толстой основной линией;
- Г) штриховой линией.

**9. Что такое пиление?**

- А) образование опилок в процессе работы пилой;
- Б) разрезание древесины на части при помощи пилы;
- В) обработка заготовки по разметке.

**10. Как называется приспособление для пиления под углом 45° и 90° ?**

- А) циркуль;
- Б) упор;
- В) стусло;

**11. Чем отличаются ножовки для продольного и поперечного пиления?**

- А) числом зубьев;
- Б) длиной полотна;
- В) формой зубьев;
- Г) толщиной полотна.

**12. К слесарным инструментам НЕ относятся:**

- А) Рубанок;
- Б) Напильник;
- В) Молоток.

**13. При резании слесарными ножницами в тисках усилия на ручку:**

- А) Вниз;
- Б) Вниз и на себя;
- В) Не имеет значения.

**14. Тонколистовой металл производят на:**

- А) На прессе;
- Б) На прокатном стане;
- В) В кузнице.

**15. Какой из инструментов НЕ используется для сверления?**

- А) коловорот;
- Б) сверло;
- В) дрель;
- Г) отвёртка.

**16. В устройство сверлильного станка не входит:**

- А) Шпиндель;
- Б) Станина;
- В) Стусло.

**17. Какой инструмент применяется при вытаскивании гвоздей?**

- А) шило;
- Б) угольник;
- В) клещи.

**18. Какие крепёжные детали применяются для соединения изделий из древесины?**

- А) винт;
- Б) саморез;
- В) шпилька.

**19. Для чего применяется окраску изделий из древесины?**

- А) для улучшения её механических качеств;
- Б) для защиты от проникновения влаги;
- В) для изменения формы изделия.

**20. Что такое черенок?**

Ответ : \_\_\_\_\_

**21. Для развития растений необходимы следующие факторы:**

- а) вода
- б) свет
- в) комфортная температура
- г) вода, свет, комфортная температура

**22. Группа животных одного вида, искусственно созданная человеком, называется:**

- а) вид
- б) порода
- в) семейство

**23. Из чего получают манную крупу:**

- а) манка
- б) пшеница
- в) пшено

**24. Перечислите бобовые культуры:**

Ответ : \_\_\_\_\_

**25. Какого этапа нет при выполнении творческого проекта:**

- а) поисковый
- б) творческий
- в) технологический
- г) аналитический

## Вариант 2

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Приведите примеры трёх технологических машин:**

---

**3. Закончите предложение.**

Процесс, направленный на получения из сырья готовой продукции называется .....

**4. Мягкой лиственной породой является:**

- А) клен;
- Б) береза;
- В) липа;
- Г) бук.

**5. Какая из пород НЕ является лиственной?**

- А) тополь?
- Б) дуб;
- В) лиственница;
- Г) осина.

**6. Что такое горбыль?**

- А) пиломатериал, где ширина более чем две толщины;
- Б) пиломатериал, где ширина не более чем две толщины;
- В) это боковая часть бревна, имеющая одну пропиленную, а другую не пропиленную (полукруглую) поверхность.

**7. Чем отличается брус от бруска?**

- А) формой пиломатериала;
- Б) цветом пиломатериала;
- В) размером стороны;
- Г) плотностью пиломатериала.

**8. Что такое чертёж?**

- А) графическое изображение, выполненное от руки с указанием размеров и соблюдением пропорций на глаз;
- Б) графическое изображение, выполненное по правилам черчения с помощью чертёжных инструментов;
- В) объёмное изображение, выполненное от руки.

**9. Что такое пиление?**

- А) образование опилок в процессе работы пилой;
- Б) разрезание древесины на части при помощи пилы;
- В) обработка заготовки по разметке.

**10. Как называется приспособление для пиления под углом 45° и 90° ?**

- А) циркуль;
- Б) упор;
- В) стусло;

**11. К слесарным инструментам НЕ относятся:**

- А) рубанок;
- Б) напильник;
- В) молоток.

**12. При резании слесарными ножницами в тисках усилия на ручку:**

- А) вниз;
- Б) вниз и на себя;
- В) не имеет значения.

**13. Тонколистовой металл производят:**

- А) на прессе;
- Б) на прокатном стане;
- В) в кузнице.

**14. Какой из инструментов НЕ используется для сверления?**

- А) коловорот;
- Б) сверло;
- В) дрель;
- Г) отвёртка.

**15. В устройство сверлильного станка не входит:**

- А) Шпиндель;
- Б) Станина;
- В) Стусло.

**16. Какой инструмент применяется при вытаскивании гвоздей?**

- А) шило;
- Б) угольник;
- В) клещи.

**17. Что такое строгание?**

- А) столярная операция срезания с поверхности заготовки тонких слоёв древесины;
- Б) выравнивание поверхности заготовки;
- В) разделение заготовки на части с образованием стружки.

**18. Какие крепёжные детали НЕ применяются для соединений металлов и искусственных материалов:**

- А) болты, винты;
- Б) заклёпки, саморезы;
- В) шурупы, гвозди.

**19. Более гладкой поверхность получается при зачистке древесины:**

- А) поперёк волокон;
- Б) круговыми движениями;
- В) вдоль волокон.

**20. Для чего применяется окраска изделий из древесины?**

- А) для улучшения её механических качеств;
- Б) для защиты от проникновения влаги;
- В) для изменения формы изделия.

**21. Группа животных одного вида, искусственно созданная человеком, называется:**

- А) вид
- Б) порода
- В) семейство

**22. Что такое черенок?**

Ответ : \_\_\_\_\_

**23. Свежее яйцо при опускании в стакан с соленой водой:**

- А) опускается на дно
- Б) всплывает вверх
- В) плавает посередине

**24. Перечислите бобовые культуры:**

Ответ : \_\_\_\_\_

**25. Выберите этапы творческого проекта:**

- а) поисковый
- б) творческий
- в) технологический
- г) аналитический

**Контрольное итоговое тестирование по технологии**  
**для учащихся 5 класса (вариант Б)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 40. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление последовательности. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа ставится – 1 балл. За правильно выполненное задание с самостоятельной формулировкой ответа и задание на установление последовательности выставляется 2 балл. В заданиях с выбором нескольких вариантов ответов за каждый правильный ответ в задании выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов. Баллы переводятся в оценки следующим образом:

- оценка «5» - 40-35 баллов;
- оценка «4» - 34-29 балл;
- оценка «3» - 28-21 баллов;
- оценка «2» - 20 и менее баллов.

**Вариант 1**

**1. Ткань изготавливают на фабрике:**

Выберите один правильный ответ

- а) швейной;
- б) ткацкой;
- в) прядильной.

**2. Закончите предложение**

Ткань состоит из.....

**3. Из какой части растения получают волокна хлопка?**

Выберите один правильный ответ

- а) из корня
- б) из плода
- в) из стебля





**14. Закончите предложение.**  
Ножницы передают товарищу.....

**15. При работе с иглой ее надо хранить**  
Выберите один правильный ответ:

- а) в ткани
- б) в игольнице
- в) в одежде.

**Вариант № 2**

**1. Волокно хлопчатника бывает:**

Выберите 1 правильный ответ.

- а) белым
- б) зеленым
- в) красным

**2. Закончите предложение.**

К растительным волокнам относятся - \_\_\_\_\_

**3. На ткацких фабриках работают:**

Выберите 1 правильный ответ.

- а) ровничницы
- б) ткачихи
- в) прядильщицы

**4. К натуральным волокнам не относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- а) акрил
- б) лен
- в) хлопок
- г) капрон

**5. Этапы производства ткани (выберите правильную последовательность)**

- а) Прядение – ткачество – отделка
- б) Ткачество – отделка – прядение
- в) Прядение – отделка – ткачество

**6. Из какой части растения получают волокна льна?**

Выберите 1 правильный ответ

- а) из корня
- б) из плода
- в) из стебля

**7. Временно закрепить ручной строчкой подогнутый край детали - это**

Выберите 1 правильный ответ

- а) обметать
- б) приметать
- в) заметать

**8. Цвет ниток для выполнения строчек временного назначения должен быть:**

Выберите 1 правильный ответ

- а) в цвет ткани
- б) контрастным к ткани
- в) светлым

**9. Перечислите технологии лоскутного шитья**

Ответ : \_\_\_\_\_

**10. Закрепить утюгом подогнутый край детали – это значит:**

Выберите 1 правильный ответ:

- а) разутюжить
- б) заутюжить
- в) отутюжить

**11. Неосыпаемый край ткани называется:**

Выберите 1 правильный ответ

- а) основа
- б) ширина ткани
- в) кромка

**12. По правилам безопасности портновские булавки на ткани закалывают:**

Выберите 1 правильный ответ:

- а) острием в правую сторону
- б) острием в одном направлении
- в) острием в разные стороны

**13. Определите правильную технологию изготовления аппликации**

Расставьте номера операций по порядку

1. Пришить аппликацию петельными ручными стежками или строчкой «зигзаг» на швейной машине.
2. Вырезать аппликацию из ткани.
3. Подобрать рисунок аппликации и заготовить шаблон.
4. Наметать аппликацию.
5. Наложить аппликацию на прихватку и приколоть булавками.

**14. К столовой посуде относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- а) тарелка
- б) кастрюля
- в) чайная чашка

**15. К бутербродам не относится:**

Выберите 1 правильный ответ:

- а) канапе
- б) пирожное
- в) сэндвич

## **Контрольное входное тестирование по технологии для учащихся 6 класса (вариант А)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 30. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с формулировкой «закончи предложение». За каждое правильно выполненное задание ставится – 2 балла. За правильный, но не полный ответ ставится 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов. Баллы переводятся в оценки следующим образом:

- оценка «5» - 30-25 баллов;
- оценка «4» - 24-19 баллов;
- оценка «3» - 18-13 баллов;
- оценка «2» - 12 и менее баллов.

### **Вариант 1**

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Закончите предложение.**

Процесс, направленный на получения из сырья готовой продукции называется .....

**3. Приведите примеры машин (по одному) по их видам:**

- А) Технологические \_\_\_\_\_;
- Б) Транспортные \_\_\_\_\_;
- В) Транспортирующие \_\_\_\_\_;
- Г) Энергетические \_\_\_\_\_.

**4. Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?**

- А) столяр;
- Б) кузнец;
- В) токарь.

**5. На какие породы делится древесина?**

- А) твердые и хвойные;

- Б) лиственные и хвойные;
- В) хвойные и рыхлые.

**6. Контур детали на чертежах выполняют:**

- А) сплошной тонкой линией;
- Б) штрихпунктирной линией;
- В) сплошной толстой основной линией;
- Г) штриховой линией.

**7. Что такое пиление?**

- А) образование опилок в процессе работы пилой;
- Б) разрезание древесины на части при помощи пилы;
- В) обработка заготовки по разметке.

**8. К слесарным инструментам НЕ относятся:**

- А) Рубанок;
- Б) Напильник;
- В) Молоток.

**9. Тонколистовой металл производят на:**

- А) На прессе;
- Б) На прокатном стане;
- В) В кузнице.

**10. Какой из инструментов НЕ используется для сверления?**

- А) коловорот;
- Б) сверло;
- В) дрель;
- Г) отвёртка.

**11. Какие крепёжные детали применяются для соединения изделий из древесины?**

- А) винт;
- Б) саморез;
- В) шпилька.

**12. Для чего применяется окраску изделий из древесины?**

- А) для улучшения её механических качеств;
- Б) для защиты от проникновения влаги;
- В) для изменения формы изделия.

**13. Для развития растений необходимы следующие факторы:**

Выберите один правильный ответ:

- а) вода
- б) свет
- в) комфортная температура
- г) вода, свет, комфортная температура

**14. Группа животных одного вида, искусственно созданная человеком, называется:**

- а) вид
- б) порода
- в) семейство

**15. Какого этапа нет при выполнении творческого проекта:**

- а) поисковый
- б) творческий
- в) технологический
- г) аналитический

## Вариант 2

### 1. В предмете «Технология» изучаются:

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

### 2. Приведите примеры трёх технологических машин:

---

### 3. Закончите предложение.

Процесс, направленный на получения из сырья готовой продукции называется .....

### 4. Какая из пород НЕ является лиственной?

- А) тополь?
- Б) дуб;
- В) лиственница;
- Г) осина.

### 5. Что такое чертёж?

- А) графическое изображение, выполненное от руки с указанием размеров и соблюдением пропорций на глаз;
- Б) графическое изображение, выполненное по правилам черчения с помощью чертёжных инструментов;
- В) объёмное изображение, выполненное от руки.

### 6. Что такое пиление?

- А) образование опилок в процессе работы пилой;
- Б) разрезание древесины на части при помощи пилы;
- В) обработка заготовки по разметке.

### 7. К слесарным инструментам НЕ относятся:

- А) Рубанок;
- Б) Напильник;
- В) Молоток.

### 8. Тонколистовой металл производят на:

- А) На прессе;
- Б) На прокатном стане;
- В) В кузнице.

### 9. Какой из инструментов НЕ используется для сверления?

- А) коловорот;
- Б) сверло;
- В) дрель;
- Г) отвёртка.

**10. В устройство сверлильного станка не входит:**

- А) Шпиндель;
- Б) Станина;
- В) Стусло.

**11. Что такое строгание?**

- А) столярная операция срезания с поверхности заготовки тонких слоёв древесины;
- Б) выравнивание поверхности заготовки;
- В) разделение заготовки на части с образованием стружки.

**12. Для чего применяется окраску изделий из древесины?**

- А) для улучшения её механических качеств;
- Б) для защиты от проникновения влаги;
- В) для изменения формы изделия.

**13. Группа животных одного вида, искусственно созданная человеком, называется:**

- а) вид
- б) порода
- в) семейство

**14. Свежее яйцо при опускании в стакан с соленой водой:**

- а) опускается на дно
- б) всплывает вверх
- в) плавает посередине

**15. Выберите этапы творческого проекта:**

- а) поисковый
- б) творческий
- в) технологический
- г) аналитический

### ***Контрольное входное тестирование по технологии для учащихся 6 класса (вариант Б)***

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 30. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с формулировкой «закончи предложение». За каждое правильно выполненное задание ставится – 2 балла. За правильный, но не полный ответ ставится 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов. Баллы переводятся в оценки следующим образом:

- оценка «5» - 30-25 баллов;
- оценка «4» - 24-19 баллов;
- оценка «3» - 18-13 баллов;
- оценка «2» - 12 и менее баллов.

#### **Вариант 1**

**1. Ткань изготавливают на фабрике:**

Выберите один правильный ответ

- а) швейной
- б) ткацкой;
- в) прядильной.

**2. Из какой части растения получают волокна хлопка?**

Выберите один правильный ответ

- а) из корня      б) из плода      в) из стебля

**3. Долевая нить проходит на ткани:**

- а) вдоль кромки      б) поперек кромки

**4. Какая ткань более мягкая?**

- а) лен      б) хлопок

**5. К бутербродам не относится:**

Выберите один правильный ответ:

- а) канапе      б) пирожное      в) сэндвич

**6. К столовой посуде относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- а) тарелка      б) кастрюля      в) чайная чашка

**7. Назовите технологии лоскутного шитья:**

Выберите несколько правильных ответов

- а) шахматка      б) колодец      в) пейзаж

**8. Цвет ниток для выполнения строчек постоянного назначения должен быть:**

Выберите один правильный ответ:

- а) черным      б) белым      в) в цвет ткани

**9. При закреплении выкроек на ткани булавки закалывают:**

Выберите один правильный ответ:

- а) острием вправо      б) в одном направлении      в) острием влево

**10. Закончите предложение:**

Соединение двух слоев ткани строчкой называется .....

**11. Сметочные стежки относятся к группе:**

- а) прямых стежков      б) косых стежков      в) петлеобразных стежков

**12. К корнеплодам относятся:**

Выберите несколько правильных ответов

- а) капуста      б) морковь      в) свекла

**13. Перемещение растения в горшок большего размера с новой землей называется:**

- а) перевалка      б) пересадка      в) переезд

**14. Закончите предложение**

Ножницы передают товарищу.....

**15. Закрепить утюгом развернутые в разные стороны припуски шва детали – это значит:**

- а) разутюжить      б) заутюжить      в) отутюжить



## Вариант 2

1. Волокно хлопчатника бывает:  
Выберите один правильный ответ:  
а) белым      б) зеленым      в) красным
2. Неосыпаемый край ткани называется:  
Выберите 1 правильный ответ  
а) основа      б) длина      в) кромка
3. Какая ткань более прочная?  
а) лен      б) хлопок
4. Долевая нить по звуку:  
а) звонкая;      б) глухая
5. Яйца всмятку варят:  
Выберите 1 правильный ответ  
а) 6 минут      б) 10 минут      в) 3 минуты
6. К столовым приборам относятся:  
Выберите несколько правильных ответов  
а) вилка      б) сито      в) ложка
7. Назовите технологии лоскутного шитья:  
Выберите несколько правильных ответов  
а) спираль      б) линия      в) изба
8. Цвет ниток для выполнения строчек временного назначения должен быть:  
Выберите 1 правильный ответ  
а) контрастным к цвету ткани      б) черным      в) белым
9. Ножницы передают товарищу:  
Выберите 1 правильный ответ  
а) кольцами вперед      б) лезвием вперед      в) не важно как
10. Закончите предложение:  
Ряд повторяющихся стежков называется - .....
11. Временно закрепить ручной строчкой подогнутый край детали - это  
Выберите 1 правильный ответ  
а) обметать      б) приметать      в) заметать
12. К бобовым относятся:  
Выберите один правильный ответ  
а) картофель      б) горох      в) фасоль
13. Перемещение растения в горшок большего размера с тем же комом земли называется:  
Выберите 1 правильный ответ  
а) пересадка      б) перевалка      в) переноска

#### 14. Закончите предложение

Иглы и булавки нужно вкалывать в.....

#### 15. Закрепить утюгом завернутые в одну сторону припуски шва детали – это значит:

- а) разутюжить                      б) заутюжить                      в) отутюжить

### Контрольное рубежное тестирование по технологии для учащихся 6 класса (вариант А, Б)

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 22. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление последовательности. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа ставится – 1 балл. За правильно выполненное задание с самостоятельной формулировкой ответа и задание на установление последовательности выставляется 2 балла. В заданиях с выбором нескольких вариантов ответов за каждый правильный ответ в задании выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов.

Баллы переводятся в оценки следующим образом:

- оценка «5» - 22-19 баллов;
- оценка «4» - 18-14 балл;
- оценка «3» - 13-9 баллов;
- оценка «2» - 9 и менее баллов.

#### Вариант 1

#### 1. В предмете «Технология» изучаются:

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

#### 2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется:

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) конструкционная система;
- Б) техническая система;
- В) технологическая система;
- Г) машина.

#### 3. Что не является рабочим органом технической системы?

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) колеса автомобиля
- Б) ковш экскаватора
- В) двигатель автомобиля
- Г) диск циркулярной пилы

#### 4. Трансмиссия, работающая при помощи сжатого воздуха, называется:

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) пневматическая
- Б) гидравлическая
- В) электрическая
- Г) кинетическая

**5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Технологи нулевого цикла
2. Технология отделочных работ
3. Работы по благоустройству территории
4. Инженерно-геологические изыскания
5. Технологическое проектирование строительных процессов
6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

**6. Укажите способы устранения тепловых потерь в помещении:**

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

**7. Планировка помещения –это:**

*Выберите 1 правильный ответ*

1. Внутренний вид помещения
2. Последовательность выполнения ремонтных работ
3. Разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение
4. Подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом

**8. Что не относится к санитарному содержанию здания?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) уборка помещения
- Б) уборка придомовой территории
- В) обеспечение подачи электроэнергии

**9. Доброкачественная живая и охлаждённая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) плотную консистенцию;
- Б) липкую слизь;
- В) серые жабры;
- Г) выпуклые, прозрачные глаза.

**10. К нерыбным продуктам моря относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) кальмары;
- Б) креветки;
- В) рыба;

**11. Как называется вид нарезки овощей, показанной на рисунке?**



*Выберите один правильный ответ:*

- А) кружочки
- Б) ломтики
- В) мелкая соломка
- Г) брусочки
- Д) кубики

**12. Составьте верную последовательность приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.**

*Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

- А) украсить                      Б) нарезать                      В) перебрать                      Г) заправить  
Д) перемешать                      Е) промыть

Ответ: \_\_\_\_\_

**13. К какой группе овощей и фруктов относится плод, показанный на рисунке?**



*Выберите один правильный ответ*

- А) красной      Б) фиолетовой      В) зеленой      Г) желтой

**14. Свеженадоенное молоко называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Топленое  
Б) Пастеризованное  
В) Парное  
Г) Восстановленное

**15. Из молока какого животного делают кумыс?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Коровы  
Б) Овцы  
В) Козы  
Г) Кобылы

***Вариант 2***

**1. В предмете «Технология» изучаются**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии преобразования материалов, энергии, информации;  
Б) технологии создания медицинских инструментов;  
В) технологии производства автомобилей;  
Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Конструкционная система  
Б) Машина  
В) Технологическая система  
Г) Техническая система

**3. Технической системой не является**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Автомобиль  
Б) Резиновая лодка  
В) Мотоцикл  
Г) Холодильник

**4. К механизмам передачи и преобразования движения не относятся**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) Лопатка
- Б) Зубчатый механизм
- В) Ременная передача
- Г) Колесо

**5. Планировка помещения – это**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Последовательность выполнения ремонтных работ
- Б) Подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом
- В) Внутренний вид помещения

**6. Какая структура занимается эксплуатационными работами по содержанию, обслуживанию, ремонту зданий и сооружений?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) ЖАКТ - жилищно-арендные кооперативные товарищества
- Б) ЖЭК - жилищно-эксплуатационные конторы
- В) ЖКХ - жилищно-коммунальное хозяйство.

**7. Укажите способы экономии воды**

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_

**8. Что не относится к ремонтным работам?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) текущий ремонт
- Б) капитальный ремонт
- В) Обеспечение подачи электроэнергии, воды, отопления.

**9. Доброкачественная мороженая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) твёрдую консистенцию;
- Б) мало льда;
- В) неповреждённую без пятен поверхность;
- Г) зловонный запах.

**10. К нерыбным продуктам моря относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) устрицы;
- Б) креветки;
- В) мидии;
- Г) кораллы;

**11. Определите правильную последовательность разделки рыбы:**

- А) удаление внутренностей и головы;
- Б) промывание;
- В) очистка от чешуи;
- Г) нарезание на порционные куски;
- Д) пластование;
- Е) разрезание брюшка.

Ответ: \_\_\_\_\_

**12. К кисломолочным напиткам не относится?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Айран
- Б) Кефир
- В) Кумыс
- Г) Молоко

**13. Как называется вид нарезки овощей, показанный на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- 1) кубики    2) ломтики    3) кружочки



- 4) брусочки

**14. К какой группе по цвету относится показанный на рисунке фрукт**

*Выберите один правильный ответ:*



- |            |               |
|------------|---------------|
| 1) желтой  | 2) фиолетовой |
| 3) зеленой | 4) красной    |

**15. Укажите способы хранения овощей и фруктов.**

*Выберите несколько правильных ответов:*

- 1) нижний ящик холодильника    2) заморозка    3) в шкафу в комнате  
4) сушка

**Контрольное итоговое тестирование по технологии  
для учащихся 6 класса (вариант А)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 32. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление последовательности, задания на соответствие. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа ставится – 1 балл. За правильно выполненное задание с самостоятельной формулировкой ответа и задание на установление последовательности выставляется 2 балла. В заданиях с выбором нескольких вариантов ответов и на соответствие за каждый правильный ответ в задании выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов.

Баллы переводятся в оценки следующим образом:

Количество баллов	Оценка
32-27	5
26-22	4
21-16	3
15-0	2

**Вариант 1**

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Конструкционная система
- Б) Техническая система
- В) Технологическая система
- Г) Машина

**3. Что не является рабочим органом технической системы?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Колеса автомобиля
- Б) Ковш экскаватора
- В) Двигатель автомобиля
- Г) Диск циркулярной пилы

**4. Трансмиссия работающая при помощи сжатого воздуха называется**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Пневматическая
- Б) Гидравлическая
- В) Электрическая
- Г) Кинетическая

**5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Технологи нулевого цикла
2. Технология отделочных работ
3. Работы по благоустройству территории
4. Инженерно-геологические изыскания
5. Технологическое проектирование строительных процессов
6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

**6. Укажите способы устранения тепловых потерь в помещении:**

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

**7. Планировка помещения –это:**

*Выберите 1 правильный ответ*

1. Внутренний вид помещения
2. Последовательность выполнения ремонтных работ
3. Разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение
4. Подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом

**8. Что не относится к санитарному содержанию здания?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) уборка помещения
- Б) уборка придомовой территории
- В) обеспечение подачи электроэнергии

**9. Доброкачественная живая и охлаждённая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) липкую слизь;
- Б) красные жабры;
- В) выпуклые, прозрачные глаза.

**10. К нерыбным продуктам моря относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) кальмары;
- Б) креветки;
- В) рыба;

**11. Как называется вид нарезки овощей, показанной на рисунке?**



*Выберите один правильный ответ:*

- А) кружочки
- Б) ломтики
- В) мелкая соломка
- Г) брусочки
- Д) кубики

**12. Составьте верную последовательность приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.**

*Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

- А) украсить
- Б) нарезать
- В) перебрать
- Г) заправить
- Д) перемешать
- Е) промыть



Ответ: \_\_\_\_\_

**13. К какой группе овощей и фруктов относится плод, показанный на рисунке?**



*Выберите один правильный ответ*

- А) красной    Б) фиолетовой    В) зеленой    Г) желтой

**14. Свеженадоенное молоко называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Топленое  
Б) Пастеризованное  
В) Парное  
Г) Восстановленное

**15. Из молока какого животного делают кумыс?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Коровы  
Б) Овцы  
В) Козы  
Г) Кобылы

**16. Физические свойства древесины:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) запах, цвет, упругость, влажность;  
Б) плотность, влажность, твёрдость, цвет;  
В) запах, цвет, влажность, плотность.

**17. Прочность древесины**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) способность гнуться;  
Б) способность выдерживать нагрузки, не разрушаясь;  
В) содержание влаги.

**18. Соединение брусков бывают:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) крестовое, угловое с прямым стыком, простой накладной замок;  
Б) прямое с прямым стыком, концевое, крестовое;  
В) крестовое, простой накладной замок, концевое.

**19. Подручник служит для:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) закрепления коротких заготовок;  
Б) закрепления длинных заготовок;  
В) опоры режущего инструмента.

**20. Рубанок предназначен для:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) спиливания древесины;  
Б) строгания;  
В) забивания гвоздей

**21. Виды механизмов (передач):**

Выберите 1 правильный ответ

- А) реечный, ремённый, зубчатый;
- Б) цепной, зубчатый, ремённый;
- В) реечный, зубчатый, цепной.

**22. Найди соответствие этапов и определений при изготовлении проекта:**

Ответ: \_\_\_\_\_

1	Заключительный этап.	А	- Конструирование (изготовление выкроек, чертежей, схем). - Технологическая последовательность изготовления изделия.
2	Организационно – подготовительный этап.	Б	- Экономический расчёт. - Оценка проделанной работы. - Защита проекта.
3	Технологический этап.	В	- Выбор и обоснование проблемы. - Историческая справка. Выбор модели. - Выбор материалов. - Выбор оборудования и инструментов.

**23. Как называется операция нанесения на поверхность заготовки линий будущей детали?**

Выберите 1 правильный ответ

- А) черчением
- Б) рисованием
- В) разметкой

**24. Как называется тонкая сталь толщиной 0,5- 0,8 мм?**

Выберите 1 правильный ответ

- А) оцинкованная сталь
- Б) кровельное железо
- В) черная и белая жечь
- Г) дюралюминий

**25. Какие инструменты применяются для резания тонколистового металла и проволоки**

Выберите 1 правильный ответ

- А) кусачки
- Б) слесарные ножницы
- В) зубило

**Контрольное итоговое тестирование по технологии для учащихся 6 класса (вариант Б)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 28. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление последовательности, задания на соответствие. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа ставится – 1 балл. За правильно выполненное задание с самостоятельной формулировкой ответа и задание на установление последовательности выставляется 2 балла. В заданиях с выбором нескольких вариантов

ответов и на соответствие за каждый правильный ответ в задании выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов.

Баллы переводятся в оценки следующим образом:

28 - 24 балла - оценка «5»

23 - 19 баллов - оценка «4»

18 - 14 баллов - оценка «3»

13 и менее баллов - оценка «2»

### **Вариант № 1**

#### **1. В предмете «Технология» изучаются:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

#### **2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) конструкционная система;
- Б) техническая система;
- В) технологическая система;
- Г) машина.

#### **3. Что не является рабочим органом технической системы?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) колеса автомобиля
- Б) ковш экскаватора
- В) двигатель автомобиля
- Г) диск циркулярной пилы

#### **4. Трансмиссия, работающая при помощи сжатого воздуха, называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) пневматическая
- Б) гидравлическая
- В) электрическая

#### **5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Технологии нулевого цикла
2. Технология отделочных работ
3. Работы по благоустройству территории
4. Инженерно-геологические изыскания
5. Технологическое проектирование строительных процессов
6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

#### **6. Укажите способы устранения тепловых потерь в помещении:**

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

**7. Планировка помещения –это:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) внутренний вид помещения
- Б) последовательность выполнения ремонтных работ
- В) разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение
- Г) подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом

**8.Что не относится к санитарному содержанию здания?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) уборка помещения
- Б) уборка придомовой территории
- В) обеспечение подачи электроэнергии

**9. Доброкачественная живая и охлаждённая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) плотную консистенцию
- Б) липкую слизь
- В) серые жабры
- Г) выпуклые, прозрачные глаза

**10. Как называется вид нарезки овощей, показанной на рисунке?**



*Выберите 1 правильный ответ:*

- А) кружочки
- Б) кубики
- В) мелкая соломка
- Г) кольца

**11. Свеженадоенное молоко называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) топленое
- Б) парное
- В) пастеризованное

**12 . Составьте верную последовательность приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.**

*Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

- А) украсить
- Б) нарезать
- В) перебрать
- Г) заправить
- Д) перемешать
- Е) промыть

Ответ: 1- ; 2- ; 3- ; 4- 5- ; 6- .

**13. К какой группе овощей и фруктов относится плод, показанный на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ:*



- А) красной
- Б) фиолетовой
- В) зеленой
- Г) желтой

**14. Из молока какого животного делают кумыс?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) коровы
- Б) овцы
- В) козы
- Г) кобылы

**15. К волокнам растительного происхождения относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) акрил
- Б) лен
- В) хлопок
- Г) капрон

**16. При раскрое изделия портновские булавки закалывают:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) острием вправо
- Б) острием в одном направлении
- В) острием влево
- Г) в любом направлении

**17. Дайте определение**

Стачивание – это \_\_\_\_\_

**18. К соединительным машинным швам относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) шов вподгибку
- Б) стачной шов вразутюжку
- В) стачной шов взаутюжку

**19. Деталь швейной машины, которая прижимает ткань при выполнении строчки:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) нитепритягиватель
- Б) лапка
- В) игла

**20. Выберите элементы вязания крючком:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) столбик без накида
- Б) лицевая петля
- В) полустолбик

**Вариант № 2**

**1. В предмете «Технология» изучаются**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии производства автомобилей;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) конструкционная система
- Б) машина
- В) технологическая система
- Г) техническая система

**3. Технической системой не является**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) автомобиль
- Б) резиновая лодка
- В) мотоцикл
- Г) холодильник

**4. К механизмам передачи и преобразования движения не относится**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) лопата
- Б) зубчатый механизм
- В) реечный механизм

**5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Работы по благоустройству территории
2. Технология отделочных работ
3. Технологическое проектирование строительных процессов
4. Инженерно-геологические изыскания
5. Технологи нулевого цикла
6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

**6. Укажите способы устранения энергетических потерь в помещении:**

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

**7. Планировка помещения – это**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) последовательность выполнения ремонтных работ
- Б) подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом
- В) внутренний вид помещения

**8. Что не относится к ремонтным работам?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) текущий ремонт
- Б) капитальный ремонт
- В) обеспечение подачи электроэнергии, воды, отопления.

**9. Доброкачественная мороженная рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) мягкую консистенцию
- Б) мало льда
- В) неповрежденную без пятен поверхность
- Г) зловонный запах

**10. К речной рыбе относится:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) осетр
- Б) креветки
- В) карп    Г) горбуша

**11. Определите правильную последовательность разделки рыбы:**

- А) удаление внутренностей и головы
- Б) промывание
- В) очистка от чешуи
- Г) нарезание на порционные куски
- Д) пластование
- Е) разрезание брюшка

Ответ: \_\_1-\_\_ 2-\_\_ 3-\_\_ 4-\_\_ 5-\_\_ 6-\_\_

**12. К кисломолочным напиткам не относится?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) айран
- Б) кефир
- В) кумыс
- Г) молоко

**13. Как называется вид нарезки овощей, показанный на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) кубики
- Б) ломтики
- В) кружочки
- Г) брусочки



**14. К какой группе фруктов относится фрукт на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ:*

- А) желтой
- Б) фиолетовой
- В) зеленой
- Г) красной



**15. К волокнам растительного происхождения не относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) акрил
- Б) лен
- В) хлопок
- Г) капрон

**16. Вынимать вилку электроприбора из розетки можно:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) сухими руками, держась за сетевой шнур
- Б) влажными руками, держась за сетевой шнур
- В) сухими руками, держась за корпус вилки.

**17. Дайте определение**

**Застрачивание** – это \_\_\_\_\_

**18. К краевым машинным швам относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) шов вподгибку с открытым срезом
- Б) стачной шов вразутюжку
- В) шов вподгибку с закрытым срезом

**19. Деталь швейной машины, которая притягивает нитку с катушки :**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) нитепритягиватель
- Б) лапка
- В) игла

**20. Выберите элементы вязания крючком:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) лицевая петля
- Б) полустолбик
- В) столбик без накида

**Контрольное входное тестирование по технологии  
для учащихся 7 класса (вариант А)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 32. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление последовательности, задания на соответствие. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа ставится – 1 балл. За правильно выполненное задание с самостоятельной формулировкой ответа и задание на установление последовательности выставляется 2 балла. В заданиях с выбором нескольких вариантов ответов и на соответствие за каждый правильный ответ в задании выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов.

Баллы переводятся в оценки следующим образом:

Количество баллов	Оценка
32-27	5
26-22	4
21-16	3
15-0	2

**Вариант 1**

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Конструкционная система
- Б) Техническая система
- В) Технологическая система
- Г) Машина

**3. Что не является рабочим органом технической системы?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Колеса автомобиля
- Б) Ковш экскаватора
- В) Двигатель автомобиля
- Г) Диск циркулярной пилы

**4. Трансмиссия работающая при помощи сжатого воздуха называется**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Пневматическая
- Б) Гидравлическая
- В) Электрическая
- Г) Кинетическая

**5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Технологи нулевого цикла
2. Технология отделочных работ
3. Работы по благоустройству территории
4. Инженерно-геологические изыскания



5. Технологическое проектирование строительных процессов

6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

**6. Укажите способы устранения тепловых потерь в помещении:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

**7. Планировка помещения –это:**

*Выберите 1 правильный ответ*

1. Внутренний вид помещения

2. Последовательность выполнения ремонтных работ

3. Разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение

4. Подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом

**8. Что не относится к санитарному содержанию здания?**

*Выберите 1 правильный ответ*

А) уборка помещения

Б) уборка придомовой территории

В) обеспечение подачи электроэнергии

**9. Доброкачественная живая и охлаждённая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

А) липкую слизь;

Б) красные жабры;

В) выпуклые, прозрачные глаза.

**10. К нерыбным продуктам моря относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

А) кальмары;

Б) креветки;

В) рыба;

**11. Как называется вид нарезки овощей, показанной на рисунке?**



*Выберите один правильный ответ:*

А) кружочки

Б) ломтики

В) мелкая соломка

Г) брусочки

Д) кубики

**12. Составьте верную последовательность приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.**

*Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

А) украсить

Б) нарезать

В) перебрать

Г) заправить

Д) перемешать

Е) промыть

Ответ: \_\_\_\_\_

**13. К какой группе овощей и фруктов относится плод, показанный на рисунке?**

*Выберите один правильный ответ*

А) красной

Б) фиолетовой

В) зеленой

Г) желтой



**14. Свежесцеженое молоко называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Топленое
- Б) Пастеризованное
- В) Парное
- Г) Восстановленное

**15. Из молока какого животного делают кумыс?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) Коровы
- Б) Овцы
- В) Козы
- Г) Кобылы

**16. Физические свойства древесины:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) запах, цвет, упругость, влажность;
- Б) плотность, влажность, твёрдость, цвет;
- В) запах, цвет, влажность, плотность.

**17. Прочность древесины**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) способность гнуться;
- Б) способность выдерживать нагрузки, не разрушаясь;
- В) содержание влаги.

**18. Соединение брусков бывают:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) крестовое, угловое с прямым стыком, простой накладной замок;
- Б) прямое с прямым стыком, концевое, крестовое;
- В) крестовое, простой накладной замок, концевое.

**19. Подручник служит для:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) закрепления коротких заготовок;
- Б) закрепления длинных заготовок;
- В) опоры режущего инструмента.

**20. Рубанок предназначен для:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) спиливания древесины;
- Б) строгания;
- В) забивания гвоздей

**21. Виды механизмов (передач):**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) реечный, ремённый, зубчатый;
- Б) цепной, зубчатый, ремённый;
- В) реечный, зубчатый, цепной.

**22. Найди соответствие этапов и определений при изготовлении проекта:**

Ответ: \_\_\_\_\_

1	Заключительный этап.	А	- Конструирование (изготовление выкроек, чертежей, схем). - Технологическая последовательность изготовления изделия.
2	Организационно – подготовительный этап.	Б	- Экономический расчёт. - Оценка проделанной работы. - Защита проекта.

3	Технологический этап.	В	- Выбор и обоснование проблемы. - Историческая справка. Выбор модели. - Выбор материалов. - Выбор оборудования и инструментов.
---	-----------------------	---	---

**23. Как называется операция нанесения на поверхность заготовки линий будущей детали?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) черчением
- Б) рисованием
- В) разметкой

**24. Как называется тонкая сталь толщиной 0,5- 0,8 мм?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) оцинкованная сталь
- Б) кровельное железо
- В) черная и белая жечь
- Г) дюралюминий

**25. Какие инструменты применяются для резания тонколистового металла и проволоки**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) кусачки
- Б) слесарные ножницы
- В) зубило

**Контрольное входное тестирование по технологии  
для учащихся 7 класса (вариант Б)**

Работа предусматривает 2 варианта. Максимальное количество баллов за выполнение работы – 28. В тестировании представлены задания с выбором 1 правильного ответа из нескольких; с выбором нескольких правильных ответов из нескольких возможных; задания с самостоятельной формулировкой ответа, задания на установление последовательности, задания на соответствие. За каждое правильно выполненное задание с выбором 1 ответа ставится – 1 балл. За правильно выполненное задание с самостоятельной формулировкой ответа и задание на установление последовательности выставляется 2 балла. В заданиях с выбором нескольких вариантов ответов и на соответствие за каждый правильный ответ в задании выставляется 1 балл. За неправильно выполненное задание выставляется 0 баллов.

Баллы переводятся в оценки следующим образом:

- 28 - 24 балла - оценка «5»
- 23 - 19 баллов - оценка «4»
- 18 - 14 баллов - оценка «3»
- 13 и менее баллов - оценка «2»

**Вариант № 1**

**1. В предмете «Технология» изучаются:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии производства автомобилей;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) конструкционная система;
- Б) техническая система;
- В) технологическая система;
- Г) машина.

**3. Что не является рабочим органом технической системы?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) колеса автомобиля
- Б) ковш экскаватора
- В) двигатель автомобиля
- Г) диск циркулярной пилы

**4. Трансмиссия, работающая при помощи сжатого воздуха, называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) пневматическая
- Б) гидравлическая
- В) электрическая

**5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Технологи нулевого цикла
2. Технология отделочных работ
3. Работы по благоустройству территории
4. Инженерно-геологические изыскания
5. Технологическое проектирование строительных процессов
6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

**6. Укажите способы устранения тепловых потерь в помещении:**

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

**7. Планировка помещения –это:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) внутренний вид помещения
- Б) последовательность выполнения ремонтных работ
- В) разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение
- Г) подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом

**8. Что не относится к санитарному содержанию здания?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) уборка помещения
- Б) уборка придомовой территории
- В) обеспечение подачи электроэнергии

**9. Доброкачественная живая и охлаждённая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) плотную консистенцию
- Б) липкую слизь
- В) серые жабры
- Г) выпуклые, прозрачные глаза

**10. Как называется вид нарезки овощей, показанной на рисунке?**



*Выберите 1 правильный ответ:*

- А) кружочки                      Б) кубики  
В) мелкая соломка            Г) кольца

**11. Свеженадоенное молоко называется:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) топленое    Б) парное    В) пастеризованное

**12. Составьте верную последовательность приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.**

*Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

- А) украсить                      Б) нарезать                      В) перебрать                      Г) заправить  
Д) перемешать                  Е) промыть

Ответ: 1- ; 2 - ; 3 - ; 4 - 5 - ; 6 - .

**13. К какой группе овощей и фруктов относится плод, показанный на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ:*



- А) красной    Б) фиолетовой    В) зеленой    Г) желтой

**14. Из молока какого животного делают кумыс?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) коровы  
Б) овцы  
В) козы    Г) кобылы

**15. К волокнам растительного происхождения относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) акрил                              В) хлопок  
Б) лен                                      Г) капрон

**16. При раскрое изделия портновские булавки закалывают:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) острием вправо  
Б) острием в одном направлении  
В) острием влево  
Г) в любом направлении

**17. Дайте определение**

Стачивание – это \_\_\_\_\_

**18. К соединительным машинным швам относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) шов вподгибку  
Б) стачной шов вразутюжку  
В) стачной шов взаутюжку

**19. Деталь швейной машины, которая прижимает ткань при выполнении строчки:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) нитепротягиватель
- Б) лапка
- В) игла

**20. Выберите элементы вязания крючком:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) столбик без накида
- Б) лицевая петля
- В) полустолбик

**Вариант № 2**

**1. В предмете «Технология» изучаются**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) технологии преобразования материалов, энергии, информации;
- Б) технологии создания медицинских инструментов;
- В) технологии производства автомобилей;
- Г) технологии создания самолётов и космических аппаратов.

**2. Совокупность взаимосвязанных частей, каждая из которых предназначена для выполнения определенных функций, называется**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) конструкционная система
- Б) машина
- В) технологическая система
- Г) техническая система

**3. Технической системой не является**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) автомобиль
- Б) резиновая лодка
- В) мотоцикл
- Г) холодильник

**4. К механизмам передачи и преобразования движения не относится**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) лопата
- Б) зубчатый механизм
- В) реечный механизм

**5. Расставьте в правильном порядке этапы технологии возведения зданий.**

1. Работы по благоустройству территории
2. Технология отделочных работ
3. Технологическое проектирование строительных процессов
4. Инженерно-геологические изыскания
5. Технологи нулевого цикла
6. Технология возведения надземной части

ОТВЕТ: \_\_\_\_\_

**6. Укажите способы устранения энергетических потерь в помещении:**

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

**7. Планировка помещения – это**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) последовательность выполнения ремонтных работ
- Б) подбор и расстановка необходимой мебели и оборудования в соответствии с определенным планом
- В) внутренний вид помещения

**8. Что не относится к ремонтным работам?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) текущий ремонт
- Б) капитальный ремонт
- В) обеспечение подачи электроэнергии, воды, отопления.

**9. Доброкачественная мороженая рыба должна иметь:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) мягкую консистенцию
- Б) мало льда
- В) неповреждённую без пятен поверхность
- Г) зловонный запах

**10. К речной рыбе относится:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) осетр
- Б) креветки
- В) карп    Г) горбуша

**11. Определите правильную последовательность разделки рыбы:**

- А) удаление внутренностей и головы
- Б) промывание
- В) очистка от чешуи
- Г) нарезание на порционные куски
- Д) пластование
- Е) разрезание брюшка

**Ответ: \_\_ 1- \_\_ 2- \_\_ 3- \_\_ 4- \_\_ 5- \_\_ 6- \_\_**

**12. К кисломолочным напиткам не относится?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) айран
- Б) кефир
- В) кумыс
- Г) молоко

**13. Как называется вид нарезки овощей, показанный на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) кубики    Б) ломтики    В) кружочки    Г) брусочки



**14. К какой группе фруктов относится фрукт на рисунке?**

*Выберите 1 правильный ответ:*

- А) желтой                      Б) фиолетовой
- В) зеленой                    Г) красной



**15. К волокнам растительного происхождения не относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) акрил                      В) хлопок  
Б) лен                         Г) капрон

**16. Вынимать вилку электроприбора из розетки можно:**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) сухими руками, держась за сетевой шнур  
Б) влажными руками, держась за сетевой шнур  
В) сухими руками, держась за корпус вилки.

**17. Дайте определение**

**Застрачивание** – это \_\_\_\_\_

**18. К краевым машинным швам относятся:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) шов вподгибку с открытым срезом  
Б) стачной шов вразутюжку  
В) шов вподгибку с закрытым срезом

**19. Деталь швейной машины, которая притягивает нитку с катушки :**

*Выберите 1 правильный ответ*

- А) нитепритягиватель  
Б) лапка  
В) игла

**20. Выберите элементы вязания крючком:**

*Выберите несколько правильных ответов*

- А) лицевая петля    Б) полустолбик    В) столбик без накида

**Контрольное рубежное тестирование по технологии  
для учащихся 7 класса (вариант А)**

**1. Порошковая металлургия это:**

- А) технология получения металлических порошков и изготовления изделия из них  
Б) технология получения металлических изделий

**2. Укажите химические методы нанесения защитных декоративных покрытий:**

- А) хромирование; Б) никелирование; В) плазменное; Г) золочение.

**3. Информационные технологии это:**

- А) совокупность взаимосвязанных методов и средств, используемых для сбора данных, их преобразование в полезную информацию, ее дальнейшую обработку хранение и распространение

- Б) методы сбора и распространения информации

**4. Приведите пример информационных**

технологий \_\_\_\_\_

**5. 3-D моделирование это:**

- А) создание трехмерной модели объекта с помощью графического карандаша  
Б) создание трехмерной модели с помощью специализированного программного обеспечения

**6. ЧПУ это означает:**



- А) движение станка управляется с помощью компьютера  
Б) означает что ход движения контролирует человек

**7. Выберите важный вид сухопутного транспорта.**

- 1) железнодорожный  
2) автомобильный +  
3) авиационный  
4) морской

**8. Построили первый в России паровоз и железную дорогу длиной**

- А) русские изобретатели  
Б) итальянские изобретатели  
В) немецкие изобретатели  
Г) американские

**9. Специалист, занимающийся контролем и управлением движения товарных запасов, организацией рационального процесса продвижения товаров и услуг от поставщика к потребителю, имеет профессию под названием**

- А) логист, Б) перевозчик, В) лингвист, Г) Водитель, Д) лингвист, Е) контролер

**10. Основой регулирования дорожного движения в нашей стране являются:**

- А) правила дорожного движения  
Б) светофор  
В) реверсивное движение

**11. Количество автомобилей, находящихся в определённое время на отрезке дороги длиной в один километр, называется:**

- А) средней скоростью  
Б) интенсивностью потока  
В) плотностью потока

**12. Укажите верное соответствие между названиями:**

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- |             |           |            |             |
|-------------|-----------|------------|-------------|
| 1) баранина | 2) конина | 3) свинина | 4) говядина |
| А) свинья   | Б) корова | В) лошадь  | Г) овца     |

**13. Как делят супы в зависимости от технологии приготовления:**

- А) прозрачные                      Б) заправочные                      В) горячие  
Г) супы-пюре                      Д) холодные

**14. Как делятся супы в зависимости от температуры подачи:**

- 1) горячие                      2) прозрачные  
3) холодные                      4) супы-пюре

**15. Выберите операции, которые относятся к тепловой обработке мяса.**

- А) варка                      Б) запекание                      В) жарка  
Г) разруб                      Д) оттаивание мороженого мяса

**16. Супы готовят на:**

- А) Воде, Б) Бульоне, В) Соке, Г) Кефире

**Контрольное рубежное тестирование по технологии  
для учащихся 7 класса (вариант Б)**

**1. Порошковая металлургия это:**

- А) технология получения металлических порошков и изготовления изделия из них  
Б) технология получения металлических изделий

**2. Укажите химические методы нанесения защитных декоративных покрытий:**

- А) хромирование    Б) никелирование    В) шлифование    Г) золочение.

**3. Информационные технологии это:**

- А) совокупность взаимосвязанных методов и средств, используемых для сбора данных, их преобразования в полезную информацию, ее дальнейшей обработки, хранения и распространения
- Б) методы сбора и распространения информации

**4. Приведите примеры информационных технологий (не менее 3)**

---

---

**5. 3-D моделирование это:**

- А) создание трехмерной модели объекта с помощью графического карандаша
- Б) создание трехмерной модели с помощью специализированного программного обеспечения

**6. ЧПУ это означает:**

- А) что движение станка управляется с помощью компьютера
- Б) что ход движения контролирует человек

**7. Выберите виды наземного транспорта.**

- 1) железнодорожный
- 2) автомобильный
- 3) авиационный
- 4) морской

**8. Построили первый в России паровоз и железную дорогу длиной 3,5 км**

- А) русские изобретатели
- Б) итальянские изобретатели
- В) немецкие изобретатели
- Г) американские

**9. Основой регулирования дорожного движения в нашей стране являются:**

- А) правила дорожного движения
- Б) светофор
- В) разметка дорожного полотна

**10. Количество автомобилей, находящихся в определённое время на отрезке дороги длиной в один километр, называется:**

- А) средней скоростью
- Б) интенсивностью потока
- В) плотностью потока

**11. Укажите верное соответствие между названиями мяса и видами животных:**

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- |             |           |
|-------------|-----------|
| 1) баранина | А) свинья |
| 2) конина   | Б) корова |
| 3) свинина  | В) лошадь |
| 4) говядина | Г) овца   |

**12. Как делят супы в зависимости от технологии приготовления:**

- А) прозрачные                      Б) заправочные                      В) горячие
- Г) супы-пюре                      Д) холодные

**13. Выберите операции, которые относятся к тепловой обработке мяса.**

- А) варка                      Б) запекание                      В) жарка  
Г) разруб                      Д) оттаивание мороженого мяса

**14. Супы готовят на:**

- А) Воде, Б) Бульоне, В) Соке, Г) Кефире

15. Закончите предложение.

Цукаты- это \_\_\_\_\_

**Итоговое контрольное тестирование для учащихся  
7 класса (вариант А)**

**1. Порошковая металлургия это:**

- А) технология получения металлических порошков и изготовления изделия из них  
Б) технология получения металлических изделий

**2. Укажите химические методы нанесения защитных декоративных покрытий:**

- А) хромирование; Б) никелирование; В) плазменное; Г) золочение.

**3. Информационные технологии это:**

- А) совокупность взаимосвязанных методов и средств, используемых для сбора данных, их преобразование в полезную информацию, ее дальнейшую обработку хранение и распространение  
Б) методы сбора и распространения информации

**4. Приведите пример информационных технологий**

**5. 3-D моделирование это:**

- А) создание трехмерной модели объекта с помощью графического карандаша  
Б) создание трехмерной модели с помощью специализированного программного обеспечения

**6. ЧПУ это означает:**

- А) движение станка управляется с помощью компьютера  
Б) означает что ход движения контролирует человек

**7. Выберите важный вид сухопутного транспорта.**

- 1) железнодорожный  
2) автомобильный +  
3) авиационный  
4) морской

**8. Построили первый в России паровоз и железную дорогу длиной**

- А) русские изобретатели  
Б) итальянские изобретатели  
В) немецкие изобретатели  
Г) американские

**9. Специалист, занимающийся контролем и управлением движения товарных запасов, организацией рационального процесса продвижения товаров и услуг от поставщика к потребителю, имеет профессию под названием**

- А) логист, Б) перевозчик, В) лингвист, Г) Водитель, Д) лингвист, Е) контролер

**10. Основой регулирования дорожного движения в нашей стране являются:**

- А) правила дорожного движения  
Б) светофор  
В) реверсивное движение

**11. Количество автомобилей, находящихся в определенное время на отрезке дороги длиной в один километр, называется:**

- А) средней скоростью
- Б) интенсивностью потока
- В) плотностью потока

**12. Укажите верное соответствие между названиями:**

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:

- 1) баранина      2) конина      3) свинина      4) говядина
- А) свинья      Б) корова      В) лошадь      Г) овца

**13. Как делят супы в зависимости от технологии приготовления:**

- А) прозрачные      Б) заправочные      В) горячие
- Г) супы-пюре      Д) холодные

14. Как делятся супы в зависимости от температуры подачи:

- 1) горячие      2) прозрачные
- 3) холодные      4) супы-пюре

**15. Выберите операции, которые относятся к тепловой обработке мяса.**

- А) варка      Б) запекание      В) жарка
- Г) разруб      Д) оттаивание мороженого мяса

**16. Супы готовят на:**

- А) Воде, Б) Бульоне, В) Соке, Г) Кефире

**17. Что такое технологический процесс?**

- А) часть всего производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению формы, размеров и свойств материалов при изготовлении из них изделий;
- Б) часть технологической операции, выполняемая одним и тем же инструментом;
- В) операция, выполняемая на одном рабочем месте или станке.

**18. Размер деталей по чертежу равен  $41 \pm 0,2$ . Годными являются детали, имеющие размер:**

- а) 41,3;      в) 41,5;
- б) 41,2;      г) 40,7.

**19. Что такое проушина?**

- А) паз на торце детали, соединяемый с шипом;
- Б) выступ на торце деревянной детали;
- В) отверстие в детали, в которое входит шип.

**20. Как подразделяются стали по химическому составу?**

- А) на легированные и углеродистые;
- Б) на конструкционные и инструментальные;
- В) на качественные и обыкновенного качества.

**21. Для чего предназначен суппорт в токарно-винторезном станке?**

- А) для изменения частоты вращения шпинделя;
- Б) для отсчета перемещений салазок;
- В) для закрепления и перемещения режущего инструмента.

**22. Каким инструментом нарезают внутреннюю резьбу?**

- А) плашкой;
- Б) метчиком.

**23. Углерода меньше:**

- А) в чугуне;
- Б) в стали;

**24. Какую форму приобретает заготовка в результате обработки на токарном станке?**

- А) форму тела вращения
- Б) форму призмы
- В) форму куба
- Г) форму пирамиды
- В) с формулирования проектной идеи

**25. Какого этапа нет при выполнении творческого проекта:**

- А) поисковый
- Б) творческий
- В) технологический
- Г) аналитический

**Контрольное итоговое тестирование по технологии**  
**для учащихся 7 класса (вариант Б)**

**1. Порошковая металлургия это:**

- А) технология получения металлических порошков и изготовления изделия из них
- Б) технология получения металлических изделий

**2. Укажите химические методы нанесения защитных декоративных покрытий:**

- А) хромирование
- Б) никелирование
- В) шлифование
- Г) золочение.

**3. Информационные технологии это:**

- А) совокупность взаимосвязанных методов и средств, используемых для сбора данных, их преобразования в полезную информацию, ее дальнейшей обработки, хранения и распространения
- Б) методы сбора и распространения информации

**4. 3-D моделирование это:**

- А) создание трехмерной модели объекта с помощью графического карандаша
- Б) создание трехмерной модели с помощью специализированного программного обеспечения

**5. ЧПУ это означает:**

- А) что движение станка управляется с помощью компьютера
- Б) что ход движения контролирует человек

**6. Выберите виды наземного транспорта.**

- 1) железнодорожный
- 2) автомобильный
- 3) авиационный
- 4) морской

**7. Основой регулирования дорожного движения в нашей стране являются:**

- А) правила дорожного движения
- Б) светофор
- В) разметка дорожного полотна

**8. Количество автомобилей, находящихся в определённое время на отрезке дороги длиной в один километр, называется:**

- А) средней скоростью
- Б) интенсивностью потока
- В) плотностью потока

**9. Укажите верное соответствие между названиями мяса и видами животных:**

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- |             |           |
|-------------|-----------|
| 1) баранина | А) свинья |
| 2) конина   | Б) корова |
| 3) свинина  | В) лошадь |
| 4) говядина | Г) овца   |

**Ответ: 1 - ; 2 - ; 3 - ; 4 - .**

**10. Как делят супы в зависимости от температуры подачи:**

- А) прозрачные
- Б) заправочные
- В) горячие
- Г) супы-пюре
- Д) холодные

**11. Выберите операции, которые относятся к тепловой обработке мяса.**

- А) варка                      Б) запекание                      В) жарка  
Г) разруб                      Д) оттаивание мороженого мяса

**12. Супы готовят на:**

- А) Воде, Б) Бульоне, В) Соке, Г) Кефире

**13. Закончите предложение**

Цукаты – это \_\_\_\_\_

**14. По какой мерке определяют длину ночной сорочки на чертеже?**

Ответ: \_\_\_\_\_

**15. Назовите часть машинной иглы, которая крепится в швейную машину.**

- А) стержень    Б) острие    В) колба

**16. Ниточное присоединение мелкой детали к более крупной – это**

- А) стачивание    Б) притачивание    В) обтачивание

**17. Определите правильную последовательность изготовления ночной сорочки.**

- А) обработать боковые срезы  
Б) выполнить окончательную отделку изделия и ВТО  
В) выполнить раскрой изделия  
Г) обработать срез горловины  
Д) обработать нижние срезы рукавов  
Ж) обработать нижний срез сорочки

**18. Каким швом обрабатываются срезы рукавов ночной сорочки?**

- А) стачным    В) обтачным    Б) швом вподгибку

**19. Какие животные дают шерсть? Назовите не менее 4.**

Ответ: \_\_\_\_\_

**20. Для вышивки крестом используются следующие материалы:**

- А) канва  
Б) шнур  
В) шелковые ленты  
Г) нитки мулине