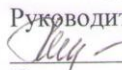



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №46» г. Белгорода**

**«Рассмотрено»**

Руководитель МО  
 Маркова Е.В.  
Протокол № 1  
от 28.08.2019 г.

**«Согласовано»**

Заместитель директора МБОУ  
СОШ № 46  
 Сидюрова Т.М.  
28.08.2019 г.

**«Утверждено»**

Директор МБОУ СОШ № 46  
 Крыгченко О. Ф.  
Приказ № 542  
от 30.08.2019 г.



**Рабочая программа  
по учебному курсу «Технология»  
основное общее образование  
(5 - 9 класс)  
базовый уровень**

**Составители: Жихалкина Раиса Леонидовна  
Белокопытов Владимир Иванович**

2019 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета «Технология» обязательной предметной области «Технология» для основного общего образования разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования: приказ Минобрнауки России, с учетом примерной программы, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию. Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15, рабочей программы «Технология. 5—9 классы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др.: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова — М. : Просвещение.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- практико – ориентированное общеобразовательное развитие учащихся;
- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата;
- выбор соответствующего материально – технического обеспечения с учётом материально – технических возможностей;
- создание преобразования или эффективное использование потребительной стоимости.

В рамках реализации цели решаются следующие **задачи**:

- создание условий для освоения учащимися технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности;
- формирование метапредметных и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- формирование необходимых в повседневной жизни базовых безопасных приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- ознакомление учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
- формирование и развитие общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере.

Программа реализуется в рамках завершённой линией учебников:

1. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. Технология, 5 класс, изд-во «Просвещение»
2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. Технология
3. 6 класс, изд-во «Просвещение», 2019 г. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. Технология, 7 класс, изд-во «Просвещение»
4. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. Технология, 8-9 класс, изд-во «Просвещение»

В соответствии с учебным планом МБОУ СОШ №46 (34 учебных недели) рабочая программа по предмету «Технология» в 5-9 классах рассчитана на 340 часов.

По классам количество часов составляет:

- 5 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год;
- 6 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год;
- 7 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год;
- 8 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год;
- 9 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год

В рабочей программе предусмотрено два варианта тематического планирования в связи с делением на группы.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРОГРАММЫ**

Вид работы	Количество работ за год				
	5класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Контрольная работа	3	3	3	2 Защита проекта	2 Защита проекта

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты**

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

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

### **Планируемые результаты по разделам содержания:**

#### **Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности**

##### **Выпускник научится:**

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
  - обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
  - чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
  - разрабатывать программу выполнения проекта;
  - составлять необходимую учебнотехнологическую документацию;
  - выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
  - осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
  - подбирать оборудование и материалы;
  - организовывать рабочее место;
  - осуществлять технологический процесс;
  - контролировать ход и результаты работы;
  - оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта, с использованием компьютера.

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

- Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

#### **Раздел 2. Производство**

##### **Выпускник научится:**

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

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

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;
- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;

- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

### **Раздел 3. Технология**

#### **Выпускник научится:**

- Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияния современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда

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

- Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

### **Раздел 4. Техника**

#### **Выпускник научится:**

- Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); управлять моделями роботизированных устройств.

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

- Оценивать технический уровень совершенства действующих машин механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно ситуации или выданному заданию.

### **Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

#### **Выпускник научится:**

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать и пользоваться ручными инструментами, отдельными машинами и станками;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

## **Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

**Выпускник научится:**

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизненных ситуаций;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания

**Выпускник получит возможность научиться:**

- Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией оформления торжеств.

## **Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

**Выпускник научится:**

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и

- аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.

**Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

**Выпускник научится:**

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств

**Выпускник получит возможность научиться:**

- Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.



## **Раздел 9. Технологии растениеводства**

### **Выпускник научится:**

- Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

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

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений.

## **Раздел 10. Технологии животноводства**

### **Выпускник научится:**

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;

- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

**Выпускник получит возможность научиться:**

- Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

**Раздел 11. Социальные технологии**

**Выпускник научится:**

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям,
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность» «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

**Выпускник получит возможность научиться:**

- Обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и её построение по приоритетным потребностям;
- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнеспроект.

## СОДЕРЖАНИЕ 5 КЛАСС

### **Теоретические сведения.**

#### **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Проектная деятельность. Что такое творчество.

#### **Производство**

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

#### **Технология**

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

#### **Техника**

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

#### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

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

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

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

#### **Технологии обработки пищевых продуктов**

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

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

#### **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

#### **Технологии получения, обработки и использования информации**

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

#### **Технология растениеводства**

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

#### **Технологии животноводства**

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

#### **Социальные технологии**

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

#### **Практические работы**

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

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

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

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

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

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

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

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

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

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

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

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

## **6 КЛАСС**

### **Теоретические сведения.**

#### **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

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

#### **Производство**

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

## **Технология**

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

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

## **Техника**

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

## **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.

Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

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

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

## **Технологии обработки пищевых продуктов**

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

## **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

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

## **Технологии получения, обработки и использования информации**

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

## **Технология растениеводства**

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

## **Технологии животноводства**

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

## **Социальные технологии**

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации

## **Практические работы.**

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

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

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

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

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

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

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

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

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

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

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

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

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

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

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

## 7 КЛАСС

### Теоретические сведения.

#### Методы и средства творческой и проектной деятельности

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

#### Производство

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

#### Технология

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

#### Техника

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

#### Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

#### Технологии обработки пищевых продуктов

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

#### Технологии получения, преобразования и использования энергии

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

#### Технологии получения, обработки и использования информации

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

#### Технология растениеводства

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

#### Технологии животноводства

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

#### Социальные технологии

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

#### Практические работы.

Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее

одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

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

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

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

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

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим и методом химического анализа.

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

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

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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

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

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

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

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



## 8 КЛАСС

### Теоретические сведения.

#### **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

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

#### **Производство**

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

#### **Технология**

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

#### **Техника**

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

#### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

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

#### **Технологии обработки пищевых продуктов**

Мясо птицы. Мясо животных.

#### **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

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

#### **Технологии получения, обработки и использования информации**

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

#### **Технология растениеводства**

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

#### **Технологии животноводства**

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

#### **Социальные технологии**

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

#### **Практические работы.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **9 КЛАСС**

### **Теоретические сведения.**

#### **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнесплана.

#### **Производство**

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

#### **Технология**

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

#### **Техника**

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

#### **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

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

#### **Технологии обработки пищевых продуктов**

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

#### **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

#### **Технологии получения, обработки и использования информации**

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

### **Технология растениеводства**

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

### **Технологии животноводства**

Заболевания животных и их предупреждение.

### **Социальные технологии**

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

### **Практические работы.**

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

Сбор дополнительной информации о транспорте в Интернете и справочной литературе.

Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

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

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

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

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

Создание условий для клонального микроразмножения растений.

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

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

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

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

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

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 5 класс (68 ч)

Разделы и тема программы	Количество часов	
	1 вар	2 вар
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2. Производство	6	4
3. Технология	6	4
4. Техника	8	8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	16
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6
9. Технологии растениеводства	4	4
10. Технологии животноводства	4	4
11. Социальные технологии. Итоговое занятие	4	2

### 6 класс (68ч)

Разделы и тема программы	количество часов	
	1 вар	2 вар
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2. Производство	6	4
3. Технология	6	6
4. Техника	8	8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	16
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6
9. Технологии растениеводства	4	4
10. Технологии животноводства	4	4
11. Социально экономические технологии	4	2

### 7класс (68 ч)

Разделы и тема программы	количество часов	
	1 вар	2 вар
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2. Производство	6	4
3. Технология	6	6
4. Техника	8	8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	16
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6
9. Технологии растениеводства	4	4
10. Технологии животноводства	4	4

11.Социально экономические технологии	4	2
---------------------------------------	---	---

### 8 класс (68 ч)

Разделы и тема программы	количество часов	
	1 вар	2 вар
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2. Производство	6	4
3. Технология	6	6
4. Техника	8	8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	16
6.Технологии обработки пищевых продуктов	4	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6
9.Технологии растениеводства	4	4
10. Технологии животноводства	4	4
11.Социально экономические технологии	4	2

### 9 класс (68ч)

Разделы и тема программы	количество часов	
	1 вар	2 вар
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4
2. Производство	6	4
3. Технология	6	6
4. Техника	8	8
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16	16
6.Технологии обработки пищевых продуктов	4	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации	6	6
9.Технологии растениеводства	4	4
10. Технологии животноводства	4	4
11.Социально экономические технологии	4	2

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

## 5 класс

### Контрольная работа

1. Закончите фразу: инструменты – это... (Подчеркни правильный ответ сплошной линией.)

- а) те предметы, вещества, идущие на изготовление чего-либо.
- б) орудия для производства каких-нибудь работ.

2. Выберите и подчеркните из предложенного списка инструменты.

Канцелярский нож, клей, ножницы, игла, ткань, нитки, линейка, бумага.

3. Этот материал представляет собой искусственную невысыхающую массу, которую многократно используют в поделках. Состав его может быть разнообразным, но, как правило, в него входит воск и глина.

Назови и запиши этот материал \_\_\_\_\_

4. Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов:

– Этот инструмент нужно передавать своему товарищу, держа его за лезвие; во время работы с ним нельзя отвлекаться и размахивать им; на столе этот инструмент должен лежать с сомкнутыми лезвиями.

Запиши название инструмента \_\_\_\_\_

5. Вы хотите сделать сувенир маме, какой лучше материал выбрать: пластилин или соленое тесто, чтобы он дольше служил. Ответ подчеркни сплошной линией.

6. Выберите и подчеркните основные требования дизайна к изделиям:

Выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

### Ответы:

1 – а; 2 – канцелярский нож; 3 - ножницы ;4 – игла; 5 – линейка; 6 – удобство, польза, красота.

### Контрольная работа

Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Материалы которые добываются людьми в природе называются:

- А. искусственными;
- Б. натуральными;
- В. синтетическими.

2. Конструкционные материалы бывают:

- А. натуральными;
- Б. металлическими;
- В. искусственными.

3. К натуральным тканям относятся:

- А. лен;
- Б. капрон;
- В. вискоза.

4. Важнейшими свойствами конструкционных материалов являются:

- А. прочность, плотность, ломкость;
- Б. прочность, твердость, упругость;
- В. упругость, ломкость, хрупкость.

5. Драпируемость ткани- это:

- А. способность противостоять разрыву;
- Б. способность ткани удерживать пыль;
- В. способность ткани образовывать округлые складки.

6. Обработка материала без удаления части материала называется:

- А. разрезание;
  - Б. шлифование;
  - В. штамповка.
- 

7. Чертеж – это:

- А. рисунок;
- Б. графическое изображение;
- В. эскиз.

8. Кулинария – это:

- А. искусство приготовления пищи;
  - Б. различные рецепты приготовления блюд;
  - В. пирамида питания.
- 

Задание 2 . Вставьте пропущенное слово.

9. Материалы могут быть \_\_\_\_\_, жидкими и газообразными.

10. Льняное волокно получают из \_\_\_\_\_.

**Ответы:** задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-А, 4-Б, 5-В, 6-В, 7-Б, 8-А.

Задание 2. 1. Твердыми, 2. Стебля.

### Контрольная работа

Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Чем занимается животноводство?
  - А) выращиванием животных
  - Б) выращиванием культурных растений
  - В) посадкой лесных массивов
2. Частью какой отрасли экономики является животноводство?
  - А) химическая промышленность
  - Б) пищевая промышленность
  - В) сельское хозяйство

3. Какой отрасли животноводства не существует?

- А) птицеводство
- Б) свиноводство
- В) зайцеводство

4. В основе каждого проекта лежит:

- А) желание получить оценку
- Б) значимая для участников проблема
- В) хорошее настроение участника

5. Правила, регулирующие поведение людей, деятельность организаций в их взаимоотношениях, призванные обеспечить общественный порядок – это:

- А) социальные нормы
- Б) социальные принципы
- В) социальные законы

6. Певец К. целый год усиленно готовился к победе на международном конкурсе вокалистов. Жюри присудило К. первое место. Это пример удовлетворения:

- А) физиологических потребностей
- Б) социальных потребностей
- В) престижных потребностей

---

7. Каких потребностей нет среди научных теорий:

- А) биологические
- Б) духовные
- В) коллективные

8. Проект – это:

- А) самостоятельная исследовательская деятельность, направленная на достижение поставленной цели или проблемы
  - Б) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного
  - В) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично
- 

Задание 2 . Вставьте пропущенное слово.

1. \_\_\_\_\_ специалист по собаководству или дрессировки служебных собак.
2. \_\_\_\_\_ -это врожденное качества человека.

**Ответы:** задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-В, 4-Б, 5-В, 6-В,7-А, 8-Б, 9-А, 10-В.

задание 2. 1. Кинолог, 2 Характер



## 6 класс

### Контрольная работа

1. Выберите правильный ответ. Какие проступки работников считаются нарушениями трудовой дисциплины?

- А) Прогул
- Б) Умышленная порча оборудования
- В) Выполнение своих обязанностей не в полном объеме
- Г) Регулярные опоздания к началу рабочего дня и после обеденного перерыва
- Д) Все перечисленное

2. 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;
- Г) организация кооперативных форм деятельности.

3. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности:

	Этап		Деятельность
А	Поисковый	1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Разработка конструкции</li><li>• Подбор материалов и инструментов</li><li>• Организация рабочего места</li><li>• Изготовление изделия</li><li>• Подсчёт затрат на изготовление изделия</li></ul>
Б	Технологический	2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Контроль качества изделия</li><li>• Испытания изделия</li><li>• Анализ изделия</li><li>• Защита проекта</li></ul>
В	Заключительный	3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выбор темы</li><li>• Обоснование потребности</li><li>• Формулировка требований</li><li>• Разработка вариантов изделия</li><li>• Выбор лучшего варианта изделия</li></ul>

Ответ: А-\_\_\_\_\_, Б-\_\_\_\_\_, В-\_\_\_\_\_.

4. Проектная деятельность – это...

Выберите один правильный ответ

- А) это познавательная, учебная, исследовательская и творческая деятельность;
- Б) деятельность по созданию нового нужного изделия, новой услуги.
- В) овладение оперативными знаниями;
- Г) деятельность по обустройству кухни.

5. Проектирование называется...

Выберите один правильный ответ

- А) процесс определения архитектуры, компонентов, интерфейсов и других характеристик системы или её части;
- Б) деятельность по созданию материального образа разрабатываемого объекта;
- В) подготовка комплекта проектной документации, а так же сам процесс создания проекта.
- Г) процесс составления описания.

6. Какие основные элементы являются частями производства?

Выберите несколько правильных ответов

- А) Предмет труда
- Б) Информационная услуга
- В) Средства труда
- Г) Труд

7. Что НЕ является природными ресурсами Земли?

Выберите один правильный ответ

- А) Плодородная почва
- Б) Полезные ископаемые
- В) Растения
- Г) Домашние животные

8. Назовите предметы труда, производство которых не требует дальнейшей переработки?

Выберите несколько правильных ответов

- А) Морская капуста
- Б) Нефть
- В) Каменная поваренная соль
- Г) Орехи

9. Установите соответствие между видами сырья и областью их использования (соедините на листке стрелками).

- |   |  |
|---|--|
| А) Топливо-энергетическое                         | 1) цемент, керамика                      |
| Б) Metallургическое                               | 2) Нефть, природный газ, уголь           |
| В) сырье для производства строительных материалов | 3) руды металлов (черных, цветных и пр.) |

10. Назовите виды растительного сырья?

Выберите несколько правильных ответов

- А) древесина
- Б) Лекарственные растения
- В) Кожа
- Г) Орехи

11. Назовите примеры полуфабрикатов?

Выберите несколько правильных ответов

- А) Целлюлоза
- Б) Лен
- В) Стальные трубы
- Г) Макароны изделия
- Д) Сосиски

12. Назовите виды энергии, которую человек использует с первобытных времен?  
Выберите несколько правильных ответов

- А) тепловая
- Б) Ядерная
- В) Механическая
- Г) Солнечная
- Д) Электрическая

13. Информация в техническом понимании это - .....

Выберите один правильный ответ

- А) любые сведения, данные, знания, которые кого-либо интересуют;
- Б) цепочка знаков, символов, образов;
- В) схемы, графики, чертежи, программы;

14. Какого вида обработки почвы не существуют ?

- А) Вспашка.
- Б) Плугование.
- В) Боронование.
- Г) Культивация.
- Д) Ручная культивация.

15. Какая из птиц НЕ является предметом труда сельскохозяйственных технологий ?

- А) Утка.
- Б) Индюк.
- В) Сова.
- Г) Курица.

16. В структуру социальной сферы входят:

Выберите несколько правильных ответов

- А) здравоохранение.
- Б) Педагогика
- В) Образование
- Г) Торговля

17. Технология – это.....

- А) комплекс взаимосвязанных производственных и социальных объектов;
- Б) строго упорядоченный или построенный по алгоритму комплекс операций, организационных мер и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды;

В) все составляющие живой и неживой природы и искусственной материальной среды (техносферы), которые используются для материальных благ

18. Исполнение установленных государственной властью законов, норм и правил – это ....

- А) специальная дисциплина.
- Б) моральные требования
- В) общеобязательная дисциплина
- Г) военная дисциплина

19. Производственная дисциплина – это .....

- А) дисциплина, распространяющаяся только на определенные области деятельности.
- Б) строгое и точное соблюдение в процессе производства требований к технологии изготовления продукции, которые содержатся в технологических документах;
- В) обязательное для всех работников соблюдение правил поведения, которые объединены законом, называемым Трудовым кодексом;
- Г) общий порядок на производстве (нормы и правила обеспечения четкой и ритмичной работы организации, обеспечение работающих лиц сырьем, инструментами, материалами, работой без простоев и т.п.)

20. Трудовая дисциплина – это .....

- А) дисциплина, распространяющаяся только на определенные области деятельности.
- Б) строгое и точное соблюдение в процессе производства требований к технологии изготовления продукции, которые содержатся в технологических документах;
- В) обязательное для всех работников соблюдение правил поведения, которые объединены законом, называемым Трудовым кодексом;
- Г) общий порядок на производстве (нормы и правила обеспечения четкой и ритмичной работы организации, обеспечение работающих лиц сырьем, инструментами, материалами, работой без простоев и т.п.)

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Д	Б	А-3 Б-1 В-2	Б	В	А,В,Г	Г	А,В,Г	А-2 Б-3 В-1	А,Б,Г

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В,Г,Д	А,В,Г	В	Б	В	А,Б,Г	Б	В	Г	В

**Контрольная работа**

1. Назовите виды технической документации?

Выберите несколько правильных ответов

- А) конструкторская документация
- Б) технологическая документация
- В) алгоритм изготовления продукции
- Г) вид чертежа с графическими обозначениями

2. Установите соответствие между видами технологической и конструкторской документации (соедините на листке стрелками).

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| А) конструкторская документация | 1) технические рисунки, эскизы, чертежи и схемы, которые могут сопровождаться текстовыми пояснениями |
| Б) технологическая документация | 2) маршрутные карты, технологические карты, эскизные карты, технологические инструкции               |

3. Технологическая карта – определяет .....

- А) весь технологический процесс и межцеховые переходы изготовления деталей по всем операциям в технологической последовательности;
- Б) последовательность выполнения отдельных видов работ
- В) графическую иллюстрацию к маршрутным и операционным картам технологического процесса

4. Маршрутная карта – определяет .....

- А) весь технологический процесс и межцеховые переходы изготовления деталей по всем операциям в технологической последовательности;
- Б) последовательность выполнения отдельных видов работ
- В) графическую иллюстрацию к маршрутным и операционным картам технологического процесса

5. Назовите самые распространенные технологические системы:

Выберите несколько правильных ответов

- А) материальный объект искусственного происхождения, состоящий из взаимосвязанных частей (элементов), которые выполняют определенные функции
- Б) рабочий орган, который непосредственно воздействует на предмет труда, обеспечивает достижение поставленной технологической цели.
- В) технологические машины (станки, установки, агрегаты), с помощью которых осуществляется обработка предмета труда и получение конечного продукта.

6. Назовите рабочие органы сельскохозяйственных машин:

- А) шпиндель, в котором установлен патрон для закрепления обрабатываемой детали, и суппорт перемещающий резцы во время работы
- Б) заостренные лемеха плуга или тонкие диски луцильника
- В) мощная струя воды
- Г) сопло двигателя
- Д) вращающийся нож

7. Для чего предназначена трансмиссия в технических системах?

- А) для преобразования какого-либо вида энергии (электрической, гидравлической, химической) в механическую энергию
- Б) для непосредственного воздействия на предмет труда
- В) для выполнения полезной для человека работы
- Г) для передачи механической энергии от двигателя к рабочему органу

8. Какое условие необходимо для использования технологии пластического формования древесины:

- А) нагревание
- Б) намокание
- В) способность образовывать мягкие округлые складки

9. Назовите виды ручного резания древесины:

Выберите несколько правильных ответов

- А) раскалывание
- Б) пиление
- В) отрезание ножницами
- Г) долбление долотом
- Д) циклевание
- Е) опиливание напильником

10. Назовите инструмент, необходимый для осуществления рубки металла:

- А) ножовка
- Б) ножницы
- В) зубило
- Г) дрель
- Д) шлифовальная машина

11. Какие материалы соединяют заклепками:

Выберите несколько правильных ответов

- А) деревянные
- Б) металлические
- В) пластмассовые

12. Укажите последовательность клеевого соединения древесины:

- А) сжимают проклеенные детали с помощью струбцин
- Б) после сжатия склеиваемые детали вновь выдерживают в покое несколько часов
- В) дают клею подсохнуть 3-5 минут на воздухе
- Г) на соединяемые поверхности наносят тонкий слой клей

--	--	--	--

13. Выберите правильный ответ. Какие правила безопасности необходимо выполнять при выполнении склеивания материалов?

- А) не работать эпоксидным клеем и клеем БФ вблизи раскаленных предметов (электрического паяльника, электроплитки и др.)
- Б) После окончания работы вымыть руки с мылом, проветрить помещение мастерской
- В) Избегать попадания клея на кожу
- Г) Проводить склеивание деталей в хорошо проветриваемом помещении
- Д) Все перечисленное

14. Выберите правильный ответ. Какой раствор используют для кладки печей и каминов?

- А) цементный раствор
- Б) смесь глины с песком
- В) цементно-песчаная смесь с клеем
- Г) цементно-известковый раствор

15. Какая из операций НЕ является правилом безопасности при осуществлении влажно-тепловой обработки материалов?

- А) Проверьте исправность розетки, утюга, провода электропитания
- Б) При включении и выключении утюга руки должны быть сухими
- В) Перед началом влажной тепловой обработки проверяют действие утюга на лоскуте ткани
- Г) Не оставлять включенный утюг без присмотра
- Д) При включении и выключении утюга братья только за вилку

16. Продолжите фразу «Основа технологии производства кисломолочных продуктов – это»?

- А) Сбраживание молока или сливок с помощью молочнокислых бактерий
- Б) оттаивание молочных продуктов в холодном месте
- В) кратковременное нагревание молока до температуры 85 градусов
- Г) нагревание молока под давлением выше 100 градусов

17. Укажите последовательность получения круп с помощью механической обработки:

- А) шелушение зерна
- Б) расплющивание, дробление, шлифование зерна
- В) выращивание зерновых растений
- Г) обмолачивание (отделение зерна от колоса или стручка)

--	--	--	--

18. Назовите источники тепловой энергии:

Выберите несколько правильных ответов

- А) электрическая дуга
- Б) торф, древесина
- В) ядерная энергия
- Г) горючие газы, нефть
- Д) вращение турбины

19. Назовите сигналы кодирования информации при передаче сведений:

Выберите несколько правильных ответов

- А) запахи
- Б) дорожные знаки
- В) ноты
- Г) звуки
- Д) цифры и числа

20. Какая из операций НЕ является способом переработки сырья дикорастущих растений?

- А) сушка
- Б) варка
- В) сбор дикорастущих растений
- Г) маринование
- Д) соление

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А,Б	А-1	Б	А	В	Б	Г	Б	А,Б,Г,Д	В

	Б-2								
--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б,В	Г,В,А,Б	Д	Б	В	А	В,Г,А,Б	Б,В,Г	Б,В,Д	В

**7 класс**  
**Контрольная работа**

1. Выберите правильный ответ. Как называется объект, полученный после преобразования методом фокальных объектов?

- А) Фокальный объект
- Б) Случайный объект
- В) Дифференцированный объект
- Г) Оригинальный объект

2. Выберите правильный ответ. Как называется показатель, характеризующий результативность труда?

- А) Скорость работы
- Б) Эффективность труда
- В) Производительность труда
- Г) Результативность работы

3. К какому виду относятся названные документы: чертеж детали, сборочный чертеж, электрическая схема?

- А) Конструкторская документация
- Б) Спецификация
- В) Инструкция по эксплуатации цифрового прибора

4. Выберите профессии, для овладения которой необходимо умение читать чертежи и схемы: (нужно указать несколько вариантов ответов)

- А) Токарь
- Б) Электромонтёр
- В) Журналист
- Г) Микробиолог
- Д) Архитектор
- Е) Рыбовод

5. Как называется чертёж, содержащий изображение сборочной единицы и другие данные, необходимые для её сборки и контроля?

- А) Габаритный чертёж
- Б) Общего вида чертёж
- В) Сборочный чертёж
- Г) Кинематическая схема

6. Что такое электрическая цепь?

- А) Последовательность передачи движения от двигателя к рабочим органам машины с помощью зубчатых колёс, ходовых винтов, валов, шкивов и т. п.



- Б) Совокупность соединённых между собой устройств и элементов предназначенных для протекания электрического тока.
- В) Графическое представление данных, позволяющее быстро оценить соотношение нескольких величин.
- Г) Изображение, на котором с помощью линий и условных знаков показывают соединения электрических приборов

7. Выберите правильные ответы (укажите все возможные варианты). Какие правила безопасной работы нужно соблюдать при использовании электрической мясорубки?

- А) Изучите инструкцию по эксплуатации электрического прибора
- Б) Не используйте неисправный электрический прибор
- В) Проталкивайте продукты в электрическую мясорубку специальным пестиком
- Г) Не используйте некачественные продукты

8. Что является главным в технологической культуре?

- А) уровень развития техники
- Б) наличие на предприятии медицинского пункта
- В) уровень автоматизации и механизации
- Г) численность работников предприятия
- Д) совершенство технологий
- Е) площадь столовой предприятия
- Ж) влияние производства на окружающую среду
- З) отсутствие рабочих династий на предприятии

9. Выберите правильные ответы. Какие характеристики электрического прибора определяют его производительность?

- А) Мощность двигателя
- Б) Потребление электрической энергии
- В) Масса прибора
- Г) Материалы, из которых он изготовлен

10. Какой станок не используется для обработки строительного материала?

- А) Станок для резания камня
- Б) Раскройная машина
- В) Станок для шлифования камня

11. Какие из перечисленных станков и машин являются основным оборудованием ткацких фабрик?

- А) Протяжные станки
- Б) Ровничные машины
- В) Ткацкие станки
- Г) Фуговальные станки
- Д) Прядильные машины

12. Выберите правильный ответ: «Какое оборудование не используется в хлебопекарнях?»

- А) Ровничная машина
- Б) Печь
- В) Тестомес
- Г) Машина для нарезания хлеба на ломти
- Д) Конвейер

13. Дополните предложение. Для изготовления трехмерных (объемных) деталей из твердых материалов, не требующих дальнейшей обработки используют:

- А) автоматические станочные линии
- Б) станки с числовым программным управлением (ЧПУ)
- В) 3D-принтеры

14. Найдите продолжения предложений... (соедините на листке стрелками).

- А) От уровня технологической культуры производства зависит качество  
1) производственной культуры
- Б) Гораздо меньшую точность обработки можно получить при использовании  
2) механических инструментов
- В) Технологическая культура является основой  
3) выпускаемой продукции

15. Как повышение уровня совершенства применяемой технологии влияет на технологическую культуру производства?

- А) не влияет
- Б) повышает
- В) понижает

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	В	А	А, Б, Д	В	Б	А, Б, В	Д	А	Б

11	12	13	14	15
Б, В, Д	А	В	А-3 Б-2 В-1	Б

**Контрольная работа**

1. Какие из перечисленных двигателей современной конструкции являются самыми мощными?

- А) Паровая турбина
- Б) Пневматический двигатель
- В) Паровая машина
- Г) Гидравлический двигатель

2. Выберите двигатели, обеспечение работы которых может загрязнять атмосферу (укажите все возможные варианты).

- А) Парус
- Б) Ветряное колесо
- В) Водяное колесо (гидротурбина)
- Г) Паровая турбина
- Д) Пневматический двигатель
- Е) Двигатель внутреннего сгорания
- Ж) Гидравлический двигатель

3. В паровой турбине нагревателем является:
- А) горячий водяной пар
  - Б) сгорающее топливо
  - В) электрический нагреватель
4. Какие из названных двигателей не являются двигателями внутреннего сгорания? (укажите все возможные варианты).
- А) ракетный
  - Б) паровая турбина
  - В) бензиновый двигатель
  - Г) паровая машина
  - Д) газовая турбина
  - Е) пневматический двигатель
5. Какой из двигателей внутреннего сгорания обладает наибольшим коэффициентом полезного действия?
- А) Бензиновый двигатель
  - Б) Дизельный двигатель
  - В) Газовая турбина
6. Какой двигатель является самым распространённым на автомобильном транспорте?
- А) реактивный
  - Б) дизельный
  - В) бензиновый
  - Г) газовая турбина
  - Д) ракетный
7. Чугун выплавляется из:
- А) ферритов
  - Б) железной руды
  - В) бокситов
8. Какие из перечисленных объектов являются видами пиломатериалов? (укажите все возможные варианты).
- А) обрезная доска
  - Б) оргалит
  - В) горбыль
  - Г) брус
  - Д) необрезная доска
  - Е) фанера
  - Ж) бруски
9. С какой целью в пластмассу добавляют наполнитель?
- А) чтобы экономить дорогие искусственные или синтетические материалы
  - Б) чтобы придать будущему изделию нужный цвет
  - В) чтобы сделать будущее изделие более прочным
10. Какие технологии не применяются при ручной обработке материалов?
- А) Разрезание
  - Б) Пиление
  - В) Сверление

- Г) Строгание
- Д) Долбление
- Е) Точение
- Ж) Фрезерование
- З) Шлифование
- И) Полирование
- К) Резание водяной струёй

11. На каких станках в производстве сверлят круглые отверстия?

- А) Строгальный станок
- Б) Сверлильный станок
- В) Фрезерный станок
- Г) Долбежный станок
- Д) Токарный станок
- Е) Шлифовальный станок

12. Выберите основной инструмент, используемый в процессековки металла.

- А) стамеска
- Б) перфоратор
- В) молот
- Г) гаечный ключ

13. Выберите примеры изделий, которые получают методом прокатки (укажите все возможные варианты):

- А) трубы
- Б) рельсы
- В) листовой металл
- Г) медали

14. Установите соответствие между названием процесса и результатом (соедините на листке стрелками).

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| А) рафинирование меди | 1) никелированная посуда |
| Б) гальваностегия     | 2) чистая медь           |

15. Какой процесс лежит в основе рафинирования меди и гальваностегии?

- А) электрохимический процесс
- Б) физический процесс
- В) термический процесс

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Е	А	Б,Г,Е	А	В	Б	А,В,Г,Д,Ж	В	К

11	12	13	14	15
Б,Д	В	А,Б,В	А-2 Б-1	А

**8 класс**  
**Контрольная работа**

1. Какая характеристика не относится к стандарту?  
А) Образец, эталон, модель  
Б) Не является шаблоном, содержит оригинальные положения  
В) Устанавливает комплекс норм, правил  
Г) Может быть разработан не только на материальные предметы
  
2. Какие отрасли входят в сельскохозяйственное производство?  
А) Растениеводство  
Б) Грибоводство  
В) Животноводство  
Г) Производство тракторов и мотокультиваторов  
Д) Лесное хозяйство
  
3. Какими технологиями завершается любое современное производство? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)  
А) Технологии добычи сырья и получения материалов для производства  
Б) Технологии обработки материалов  
В) Технологии сборки  
Г) Технологии отделки  
Д) Технологии упаковки
  
4. Для чего используют элеваторы?  
А) Для хранения зерна  
Б) Для борьбы с вредителями растений  
В) Для прополки рассады
  
5. Какие части необходимы любой технологической машине для выполнения своих функций? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)  
А) двигатель  
Б) корпус  
В) передаточный механизм  
Г) рабочий орган
  
6. Какой механизм устанавливается на тракторе для выполнения управления направлением движения?  
А) кнопочный  
Б) рычажный  
В) джойстиком  
Г) рулевой
  
7. Какие способы литья используются в современном производстве? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)  
А) литьё в изложницу  
Б) литьё в кокиль  
В) литьё по выплавляемым моделям  
Г) литьё в разовые формы  
Д) лазерное литьё  
Е) горячее литьё

8. Для какого процесса необходим флюс? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)

- А) для очищения соединяемых поверхностей от окислов
- Б) для прочности пайки
- В) для повышения вязкости раствора
- Г) для удаления механических примесей

9. Расставьте этапы выполнения пайки в правильном порядке.

- А) нанести флюс
- Б) удалить остатки флюса
- В) нагреть место соединения
- Г) зачистить места соединения
- Д) добавить припой

10. Процесс в развитии машинного производства, при котором функции управления и контроля, ранее выполнявшиеся человеком, передаются приборам и автоматическим устройствам:

- А) автоматизация производства;
- Б) роботизированный комплекс;
- В) порошковая металлургия.

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	Г, Д	А	А,В,Г	Г	А,Б,Г	А,Б	Г,А,В,Б,Д	А

### Контрольная работа

1. Что не является предметами одноразового пользования?

- А) Компьютер
- Б) Средство для мытья посуды
- В) Стиральный порошок
- Г) Макароны
- Д) Норковая шуба
- Е) Зубная щётка

2. Для чего используют элеваторы?

- А) Для борьбы с вредителями растений
- Б) Для хранения зерна
- В) Для прополки рассады

3. Какие части необходимы любой технологической машине для выполнения своих функций? (нужно выбрать несколько вариантов ответов)

- А) двигатель
- Б) корпус
- В) передаточный механизм
- Г) рабочий орган

4. Процесс в развитии машинного производства, при котором функции управления и контроля, ранее выполнявшиеся человеком, передаются приборам и автоматическим устройствам:

- А) автоматизация производства;
- Б) роботизированный комплекс;
- В) порошковая металлургия.

5. Для чего применяют дистилляцию?

- А) Для очистки газов и жидкостей от механических примесей
- Б) Для получения смеси жидкостей и твёрдых нерастворимых веществ
- В) Для разделения жидкости на компоненты

6. Мясные полуфабрикаты - это .....

- А) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- Б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- В) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- Г) процесс обработки продуктов

7. Температура охлажденного мяса составляет ...

- А) -6 градусов;
- Б) 0...+4 градуса;
- В) остывшее в течение 6 часов мясо;

8. Компьютер может хранить в своей памяти следующие виды информации:

- А) видеоинформация
- Б) звуковая информация
- В) текстовая информация
- Г) графическая информация
- Д) все ответы верны

10. Биотехнология – технологическое направление с использованием

- А) микроорганизмов
- Б) организмов животного происхождения
- В) организмов растительного происхождения

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	Б	А,В,Г	А	В	А	Б	Б	Д	А

**9 класс**  
**Контрольная работа**

**1. Рациональное питание означает:**

- а) разнообразие;
- б) умеренность;
- в) разумность;
- г) употребление только деликатесных продуктов.

**2. При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вниз;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вверх;

**3. Энергетическая ценность продукта измеряется:**

- а) граммами;
- б) миллиграммами;
- в) калориями;
- г) процентами.

*Вставьте пропущенные слова*

4. **Витамин \_\_\_\_\_ необходим** для нормального развития костей. При его недостатке кости теряют прочность и искривляются, снижается тонус мышц, организм становится менее устойчивым к инфекционным заболеваниям.

5. **Мясо представляет собой сочетание различных видов тканей: мышечной, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.**

6. **Установите соответствие между видами мяса и их отличительными особенностями.**

<b>Вид мяса</b>	<b>Отличительные особенности</b>
1. Говядина	А) Цвет от светло – до темно- красного, менее плотная консистенция, отличается специфическим запахом, не обладает мраморностью
2. Баранина	Б) Цвет бледно-розовый различных оттенков, нежная мягкая консистенция, на разрезе видна прослойка жира
3. Свинина	В) Цвет красный различных оттенков, плотная консистенция, приятный запах, ярко выраженная мраморность

7. **Как отличается мясо по термическому состоянию?** \_\_\_\_\_

**8. Укажите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция;
- б) запах свежего мяса;
- в) при надавливании образуется ямка, которая быстро выравнивается
- г) липкая скользкая поверхность
- д) сухая поверхность
- е) влажная поверхность
- ж) цвет от темно-красного до коричневого
- з) цвет от светло-розового до темно-красного
- и) дряблая консистенция

**9. Из данного перечня выберите субпродукты:**

- а) лангет;
- б) почки;
- в) азу;



- г) печень;
- д) курник;
- е) филе;
- ж) бифштекс;
- з) сердце;
- и) студень

**10. Перечислите виды тепловой обработки мяса \_\_\_\_\_**

**11. Дайте определение**

В переводе с латинского - сохранение. Это тепловая обработка продуктов, при высокой температуре, большой концентрации сахара, соли и уксуса. Погибают микроорганизмы, которые вызывают порчу продуктов, сохраняя при этом вкусовые качества.

**12. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике:**

- а) 6 часов;
- б) 12 часов;
- в) 18 часов;
- г) 24 часа

**13. Дайте определение**

\_\_\_\_\_ -- это слово французского происхождения.

В широком смысле - совокупность правил, касающихся внешнего проявления отношения к окружающим людям, нормы поведения в общественных местах, манеры, одежда. В более узком смысле – это норма поведения, принятая в конкретном обществе.

**14. Зачем на праздничный стол иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона:**

- а) чтобы разбавлять напитки;
- б) чтобы ополоснуть жирные пальцы;
- в) для украшения стола;
- г) чтобы складывать мусор

**ОТВЕТЫ:**

1-а

2-г

3-в

4-Д

5- соединительной, жировой, костной

6- 1-В, 2-А, 3-Б

7 охлажденное, мороженное, парное, остывшее, переохлажденное, размороженное, оттаявшее

8 а,б,в, д,з

9.- б, г,з

10. варка, жарение, припускание, тушение, запекание

11. *Консервирование*

12. б

13. Этикет

14. б

## Примерный тематический перечень проектных работ

### 8 класс

№ п/п	Тема творческих проектов
1	Методы дизайнерской деятельности.
2	Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.
3	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.
4	Автоматическое управление устройствами и машинами. Виды
5	Технологии обработки пищевых продуктов
6	Современные технологии записи и хранения информации.
7	Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.
8	Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.
9	Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.
10	Выявление потребностей людей в качествах конкретного товара (составление вопросников)

### 9 класс

№ п/п	Тема творческих проектов
1	Разработка бизнесплана.
2	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы 21- го века.
3	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.
4	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды
5	Рациональное питание современного человека.
6	Технологии генной инженерии.
7	Заболевания животных и их предупреждение
8	Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте.
9	Мыловарение.
10	Ядерная и термоядерная энергетика (с разработкой радиометра и дозиметра).

### Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

#### 1. При устной проверке.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.  
*Оценка «3» ставится, если учащийся:*
- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.  
*Оценка «2» ставится, если учащийся:*
- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.  
*Оценка «1» ставится, если учащийся:*
- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя

## **2. При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.  
*Оценка «4» ставится, если учащийся:*
- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.  
*Оценка «3» ставится, если учащийся:*
- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.  
*Оценка «2» ставится, если учащийся:*
- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.  
*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

### 3. При выполнении проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	Эстетичность выполнения.			
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительное, но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями и от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия