

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 28» г.Белгорода**

<b>РАССМОТРЕНО</b> на заседании ШМО учителей музыки, технологии, ИЗО Протокол заседания МО учителей от «14» июня 2021 г. № 7	<b>СОГЛАСОВАНО</b> заместитель директора Г.Е.Немакина  «28» августа 2021 г	<b>УТВЕРЖДАЮ</b> директор школы _____/Е.В.Литвинова/  Приказ от 29.08.2022 г. №423
--	--	--

Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»

на уровень основного общего образования  
(5-7 класс)

год создания - 2021

## Содержание

Пояснительная записка

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»
2. Содержание учебного предмета «Технология»
3. Тематическое планирование с указанием часов по темам с учетом реализации  
Рабочей программы воспитания

Приложение. Оценочный модуль

## Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО, на основе Примерной программы по учебному предмету «Технология», направлена на реализацию УМК В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова.

### 5 класс

Технология. 5 класс : учеб. для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение, 2019.

### 6 класс

Технология. 6 класс : учеб. для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение, 2019.

### 7 класс

Технология. 7 класс : учеб. для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение, 2019.

### 8-9 класс

Технология. 8-9 класс : учеб. для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение, 2019.

## 1. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

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

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

- развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

- умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- умение ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной** деятельности у учащихся будут сформированы:

- способность планировать технологический процесс и процесс труда;
- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

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

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;

- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

## **2. Содержание учебного предмета «Технология»**

### **5 класс**

#### **Теоретические сведения.**

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

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

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.

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.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

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

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

### **Практические работы.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. 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 в Интернете и справочной литературе о технологиях. 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. Лабораторные исследования свойств различных 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 методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации 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, классифицирование этих

потребностей.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных 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 об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

## **6 класс**

### **Теоретические сведения.**

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

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.

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

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

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 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.

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.

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.

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

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

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. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации 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.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

## **7 класс**

### **Теоретические сведения.**

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

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.

Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.

Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

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.

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 кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

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

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

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 вёшенек. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование.

Технология 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 в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. 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 методом и экспресс-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 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, посёлка.

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 десертов, кулинарных блюд из теста 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.**

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

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

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

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

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.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и

получение новых веществ.

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

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

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

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 в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

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

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, 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 твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-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 зелёных 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 конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

## **9 класс**

### **Теоретические сведения.**

Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

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

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

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

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 тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия. Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

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

Заболевания животных и их предупреждение.

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 в Интернете и справочной литературе о транспорте. 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.

### **3. Тематическое планирование с указанием количества часов по темам с учетом реализации Рабочей программы воспитания**

**Тематическое планирование ориентировано на положения модуля 4.2. «Школьный урок» Рабочей программы воспитания, являющейся частью содержательного раздела данной образовательной программы**

№	Модули и темы программы	Количество учебных часов по классам, модулям и темам программы				
		<i>Класс</i>	5	6	7	8/8
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	2/4	6

	Творчество и проектная деятельность	4				
	Этапы проектной деятельности		4			
	Метод фокальных объектов			1		
	Проектная документация			3		
	Дизайн при проектировании				1/2	
	Методы творческой и проектной деятельности (мозговой штурм)				1/2	
	Экономическая оценка проекта. Реклама проекта					2
	Разработка бизнес-плана					4
<b>2</b>	<b>Основы производства</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4/8</b>	<b>6</b>
	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4				
	Производство и труд как его основа		2			
	Предметы труда		2			
	Современные средства труда			2		
	Средства труда современного производства			2		
	Продукт труда. Стандарты производства				2/4	
	Современные методы и средства контроля качества продуктов труда				2/4	
	Транспорт на производстве					4
	Транспортировка жидкостей и газов					2
<b>3</b>	<b>Современные и перспективные технологии</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>3/6</b>	<b>6</b>
	Сущность технологии	2				
	Характеристика технологии разных производств	4				
	Признаки технологии		2			
	Технологическая документация		8			
	Культура производства			2		
	Технологическая культура			4		
	Культура труда			4		
	Общая классификация технологий				1/2	
	Технологии современного производства				1/4	
	Перспективные технологии XXI века				1/0	6

<b>4</b>	<b>Элементы техники и машин</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3/6</b>	<b>1/2</b>
	Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж	2				
	Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные	4				
	Технические системы и их рабочие органы		2			
	Конструкционные составляющие технических систем		4			
	Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели			2		
	Тепловые двигатели: паровые, двигатели внутреннего сгорания, реактивные двигатели			3		
	Электрические двигатели			1		
	Органы управления и системы управления техникой				1/2	
	Механизация и автоматизация современного производства				1/4	
	Автоматы, роботы и робототехника					4
	Роботизация современного производства				1/0	6
	Направления современных разработок в области робототехники					2
<b>5</b>	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6/12</b>	<b>8</b>
	Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы	8				
	Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон	6				
	Графическая документация	2				
	Технологии ручной механической обработки материалов		6			
	Технологии ручной обработки материалов		6			

	Производство материалов (древесные материалы, металлы, искусственные материалы)			4		
	Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов			6		
	Физико-химические и термические технологии обработки материалов			2		
	Технологии термической обработки материалов				3/6	
	Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов				1/2	
	Технологии обработки жидкостей и газов				2/4	
	Технологии производства синтетических искусственных материалов					6
	Наукоёмкие технологии и перспективные технологии XXI века					2
<b>6</b>	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3/6</b>	<b>3</b>
	Работа и энергия. Виды энергии	1				
	Механическая энергия. Энергия волн	2				
	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии		2			
	Передача и аккумулялирование тепловой энергии		1			
	Технологии получения, применения энергии магнитного поля			1		
	Технологии получения, применения электрической энергии			2		
	Технологии получения и использования химической энергии				3/6	

	Технологии получения и применения ядерной энергии					2
	Технологии получения и использования термоядерной энергии					1
<b>7</b>	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3/6</b>	<b>8</b>
	Информация и её виды	2				
	Каналы восприятия информации человеком	4				
	Способы и средства отображения информации		6			
	Источники и каналы получения информации			2		
	Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты)			4		
	Методы и средства записи информации				2/4	
	Современные технологии записи и хранения информации				1/2	
	Коммуникационные технологии					8
<b>8</b>	<b>Социальные технологии</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3/6</b>	<b>6</b>
	Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека	4				
	Содержание социальных технологий	2				
	Виды социальных технологий		2			
	Технологии коммуникации		4			
	Методы сбора информации в социальных технологиях			2		
	Технологии проведения социологического опроса			4		
	Рынок и маркетинг. Исследование Рынка				1/2	
	Особенности предпринимательской деятельности				2/4	
	Технологии менеджмента					4
	Трудовой договор					2

<b>9</b>	<b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4/8</b>	<b>9</b>
	Рациональное питание	2				
	Технологии обработки овощей	6				
	Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов		4			
	Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных Изделий		4			
	Технология приготовления мучных кондитерских изделий			5		
	Технологии обработки рыбы, морепродуктов			3		
	Мясо птиц и животных				4/8	
	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов					6
	Рациональное питание современного человека					2
<b>10</b>	<b>Технологии растениеводства</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2/5</b>	<b>5</b>
	Культурные растения и их классификация	2				
	Агротехнологии	3				
	Дикорастущие растения, используемые человеком		2			
	Технологии использования дикорастущих растений		4			
	Технологии разведения и использования грибов			3		
	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов			2		
	Микроорганизмы в биотехнологиях				1/2	
	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях				1/2	
	Технологии клеточной и генной инженерии					3
	Технология клонального микроразмножения растений					2

<b>11</b>	<b>Технологии животноводства</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2/4</b>	<b>4</b>
	Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека	2				
	Животные на службе человека	2				
	Основные технологии животноводства		1			
	Содержание животных		2			
	Технологии кормления различных видов животных			4		
	Разведение животных				½	
	Получение продукции животноводства				½	
	Заболевания животных и их предупреждение					4
	<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34/68</b>	<b>68</b>

**Приложение. Оценочный модуль**  
**Входной контроль по технологии 5 класс**

Тест по технологии для учащихся 5 класса разработан по учебнику Казакевич В.М, Пичугина Г.В., Семёнов Г.Ю.

Тест по технологии для учащихся 5 класса разработан по учебнику Казакевич В.М, Пичугина Г.В., Семёнов Г.Ю.

Тест по технологии для учащихся 5 класса разработан по учебнику Казакевич В.М, Пичугина Г.В., Семёнов Г.Ю.

Тест по технологии для учащихся 5 класса разработан по учебнику Казакевич В.М, Пичугина Г.В., Семёнов Г.Ю.

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы
- б) льна
- в) шерсти
- г) хлопка

2. Из какой ткани лучше шить зимнюю одежду:

- а) шерстяной
- б) шёлковой
- в) капрона

3. С помощью чего снимают мерки?

- а) линейкой;
- б) циркулем;

в) сантиметровой лентой.

4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) гигроскопичность
- б) прочность
- в) пылеемкость

5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

- а) однотонная
- б) отбеленная
- в) гладкоокрашенная
- г) напечатанная

6. Что служит сырьем для получения хлопчатобумажных тканей

- а) лен;
- б) мохер;
- в) хлопок

7. Какой овощ не входит в группу корнеплодов?

- а) капуста
- б) свекла
- в) морковь

8. Варка овощей – это:

- а) нагревание продукта в воде
- б) нагревание продукта в масле
- в) нагревание продукта в жире

9. Блюдами для завтрака являются:

- а) суп;
- б) каша;
- в) студень;
- г) яичница;
- д) мясо заливное.

10. По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;

е) закусочные;

ж) закрытые

11. В растворе соленой воды свежее яйцо:

а) всплывает;

б) стоит вертикально;

в) лежит на дне;

12. Салатными заправками являются:

а) майоне

б) сметана

в) уксус

г) растительное масло

13. При приготовлении салатов нельзя:

а) смешивать теплые и холодные продукты

б) мелко резать овощи

в) добавлять соль

14. К горячим напиткам относятся:

а) чай

б) морс

в) кисель

г) какао

Ключи:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
абг	а	в	аб	а	в	а	а	бг	абе	а	бг	а	аг

### Входной контроль по технологии 6 класс

1. Дай определение:

Техносфера- это \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Назови материальные блага. Выбери ответ.

А) еда

б) одежда

в) лечение

г) обучение

3. Выбери ответ. Пассивная техника – это:

а) предприятия

б) средства связи

в) карандаш

г) лопата

4. Выбери ответ. К аппаратам относится:

а) акваланг

б) рентгеновский аппарат

в) сварочный аппарат

г) весы

5. Продолжи определение:

Материалы бывают-...

а) натуральные

б) искусственные

в) синтетические

г) не натуральные

6. Для производства шерстяной нити используют шерсть:

а) овцы

б) верблюда

в) кролика

г) ангорской козы

7. К металлическим конструкционным материалам относятся:

А) чёрные металлы

б) цветные металлы

в) древесина г)стекло

8. Волокна растительного происхождения получают из:

а) крапивы

б) льна

в) хлопка

г) кокона шелкопряда

9. Льняное волокно получают из :

а) стебля растения

б) цветка растения

в) плода растения

10. Как называется нить, идущая вдоль полотна?

а) основа

б) уток

в) кромка

11. Из чего состоит пряжа?

а) из волокон

б) из ткани

12. Как называется процесс получения тканей из пряжи?

а) ткачество

б) прядение

в) вязание

Ответы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Техносфера-часть природной среды, преобразованная , приспособленная людьми	А,б	А,б	А,б. в	А,б, в	А,б, г	А,б	А,б, в	а	а	а	а

### Критерии оценивания

100% -«5»

менее 50%-«2»

80%-90%-«4»

50%-70% -«3»

### Входной контроль по технологии 7 класс

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></ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <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) Металлургическое

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

Ключ:

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

		В-2						В-1	
--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--

11	12
В,Г,Д	А,В,Г

Таблица перевода баллов в отметку

Баллы	Мен ее 9	10- 19	20- 31	32-34
Отметка	«2»	«3»	«4»	«5»

### Вводный контроль по технологии 8 класс

1. Установите соответствие между понятием и определением:

1	дифференцированный объект	а	объект, находящийся в центре творческого совершенствования
2	фокус	б	поиск новых идей, при котором к свойствам объекта добавляют что – то новое или изменяют уже имеющееся в нем
3	метод фокальных объектов	в	объект, объединяющий себе различия других объектов
4	фокальный объект	г	центр каких – либо свойств, характеристик

Ответ: \_\_\_\_\_

2. Как называется чертеж, содержащий изображение сборочной единицы и другие данные, необходимые для ее сборки и контроля?

- монтажный чертеж
- габаритный чертеж
- общего вида чертеж
- сборочный чертеж
- кинематическая схема

3. Какие слова пропущены в текстах?

*«Технологической документацией называют.....документы, которые устанавливают четкие правила и требования для выполнения технологического процесса производства»*

- текстовые и графические

- вычерченные
- технологические

4. Какой вид дисциплины предполагает строгое соблюдение технологии, выполнение технологических операций в той последовательности, которая задана в технологической документации?

- трудовая дисциплина
- исполнительская дисциплина
- технологическая дисциплина
- договорная дисциплина

5. Какие виды двигателей установлены на бытовых приборах?

- двигатель внутреннего сгорания
- электрический двигатель
- паровой двигатель

6. Какой станок предназначен для выполнения большого числа технологических операций без переустановки обрабатываемых деталей?

- фрезерный станок с ЧПУ
- 3D – принтер
- многооперационный станок с ЧПУ
- станок для полирования камня

7. Какие виды культуры объединяет общая культура?

- духовная культура
- графическая культура
- экологическая культура
- материальная культура
- информационная культура

8. Найдите верную формулировку назначения стандартизации технологических документов:

- Благодаря стандартизации технологических документов появилась возможность на каждом рабочем месте без нарушений проводить подготовительные работы.
- Благодаря стандартизации технологических документов существует возможность по документации, созданной на одном предприятии, работать на любом другом.
- Благодаря стандартизации технологических документов существует возможность объединения сведений, необходимых не только для выполнения технологического процесса, но и для его подготовки.

9. Что такое электрическая цепь?

- последовательность передачи движения от двигателя к рабочим органам машины с помощью зубчатых колес, ходовых винтов, валов, шкивов, муфт...
- совокупность соединенных между собой устройств и элементов, предназначенных для протекания электрического тока.
- графическое представление данных, позволяющие быстро оценить соотношение нескольких величин.
- изображение, на котором с помощью линий и условных знаков показывают соединения электрических приборов.

10. Что предполагается соблюдать в соответствии с технологическим режимом?

- сознательное и добросовестное соблюдение работником своих трудовых обязанностей, своевременное и точное исполнение приказов и распоряжения нанимателя
- характеристики физических, химических, механических и других процессов в технологии, которые определяют технологию производства
- комплексную качественную характеристику всей производственной деятельности работников на конкретном предприятии.

#### Ключи к ответам

*7 класс Контрольная работа по технологии I полугодие*

1 задание – 1-в, 2-г, 3-б, 4-а

2 задание – сборочный чертеж

3 задание – текстовые и графические

4 задание – технологическая дисциплина

5 задание - электрический двигатель

6 задание – многооперационный станок с ЧПУ

7 задание – духовная культура, материальная культура

8 задание - Благодаря стандартизации технологических документов существует возможность по документации, созданной на одном предприятии, работать на любом другом.

9 задание - совокупность соединенных между собой устройств и элементов, предназначенных для протекания электрического тока.

10 задание - характеристики физических, химических, механических и других процессов в технологии, которые определяют технологию производства

#### Критерии оценивания результатов выполнения работы

За каждое правильно выполненное тестовое задание 1 балл

#### Система оценивания

Отметка	Баллы, полученные за выполнение работы
---------	--

«5»	10-9 баллов (отлично)
«4»	8-7 баллов (хорошо)
«3»	6-5 баллов (удовлетворительно)
«2»	4 и меньше баллов (неудовлетворительно)

### Рубежный контроль по технологии 5 класс

1. Техносфера – это:

- А. часть производства для создания того, что нужно
- В. это объекты неживой природы
- С. часть природной среды, преобразованная, приспособленная людьми

2. Что такое производство (выберете):

- А. товары и услуги, приобретаемые человеком для своих потребностей
- В. процесс воздействия человека на то, что он взял из природы, для получения необходимых ему материальных благ
- С. это деятельность человека, направленная на создание новых материальных благ

3. Приведите примеры промышленного производства

---

---

4. Материалы которые добываются людьми в природе называются:

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

5. Конструкционные материалы бывают:

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

6. Свойство материала деформироваться (изменять форму) под действиям каких-либо сил

- А. Упругость
- В. Хрупкость
- С. Плотность
- Д. Прочность

7. Кулинария – это:

- А. искусство приготовления пищи;
- Б. различные рецепты приготовления блюд;

В. пирамида питания.

8. Основными способами тепловой обработки продуктов являются:

- А. нагрев
- В. нарезка
- С. Замачивание в горячей воде
- Д. варка и жарка

9. Механическая энергия - это сумма:

- А) кинетической и потенциальной энергии
- Б) кинетической и ядерной энергии
- В) потенциальной и ядерной энергии

10. Что такое информация?

- А) новости по телевизору
- Б) новости в печатных изданиях
- В) сведения независимо от формы их представления

11. По способу восприятия человеком различают следующие виды информации:

- А) текстовую, числовую, графическую, табличную
- Б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную
- В) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую

12. Чем занимается растениеводство?

- А) выращиванием морских животных
- Б) выращиванием культурных растений
- В) посадкой лесных массивов

13. Выберите из списка овощные культуры:

- А. Корнеплодные
- В. Косточковые
- С. Плодовые
- Д. Зерновые
- Е. Зелёные

14. Чем занимается животноводство?

- А) выращиванием животных
- Б) выращиванием культурных растений
- В) посадкой лесных массивов

15. Какой отрасли животноводства не существует?

- А) птицеводство
- Б) свиноводство

В) зайцеводство

16.Свойство человека выполнять какую-либо работу более качественно, чем другие - это

А. Одарённость

В. Способность

С. Темперамент

17.Проект – это:

А) творческий замысел, план создания чего-либо, включающий в себя описание, расчёты, чертежи

Б) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного

В) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично  
сделанное публично

№ вопроса	Ответ
1	С
2	В
3	
4	Б
5	Б
6	А
7	А
8	Д
9	Б
10	Б
11	В
12	Б
13	АСЕ
14	А
15	В
16	В
17	А

### Рубежный контроль по технологии 6 класс

Задание 1. Расставьте цифрами 1,2,3,4,5,6 правильный порядок действий выполнения этапов проекта.

Варианты ответа:

Технологический этап.

Этап изготовления изделия.

Заключительный этап.

Защита проекта.

Подготовительный этап.

Конструкторский этап.

Задание 2. Разделите конструкционные материалы между двумя кулинарными изделиями.

Плов	Яблочная шарлотка

Варианты ответа:

Морковь

Подсолнечное масло

Лук

Соль

Сода

Мука

Смесь специй для плова

Яйца куриные

Сахар

Мясо

Яблоки

Корица

Рис

Чеснок

Задание 3. Разделите профессии по соответствующим видам оплаты труда.

Повременная оплата труда	Сдельная оплата труда

--	--

Варианты ответа:

Кладовщик

Парикмахер

Токарь

Сторож

Учитель

Продавец

Задание 4. Зачеркните понятия, которые не относятся к промышленному сырью.

Варианты ответа:

Древесина

Уголь

Мебель

Мрамор

Масло

Нефть

Зерно

Кирпич

Глина

Задание 5. Выделите зелёным возобновляемые источники энергии, синим цветом – невозобновляемые источники энергии.

Варианты ответа:

Биомасса растений

Нефть

Природный газ

Геотермальное тепло

Солнечная

Ядерная энергия

Энергия ветра

Природный газ

Энергия воды

Уголь

Задание 6. Выделите цветом правильные ответы.

Информация должна обладать следующими характеристиками:

Варианты ответа:

Полнотой – исчерпывающе характеризовать отражаемый объект или процесс.

Актуальностью – соответствовать нуждам потребителя в данный момент времени.

Важностью – быть только значимой для потребителя.

Достоверностью – не иметь скрытых ошибок.

Научностью – предоставлять научные или обучающие знания.

Задание 7. Выделите зелёным цветом предмет труда, синим цветом – объекты материально – технической базы.

Варианты ответа:

Нефть

Здание завода

Пшеница

Транспортные средства на производстве

Молоко

Руда

Подъездные пути

Шерсть

Телефонная связь

Уголь

Задание 8. Когда используют технологическую документацию? Из приведённых ниже вариантов выберите правильные.

1. При отгрузке
2. При проектировании
3. При изготовлении
4. При смещении
5. При использовании

Задание 9. Выделите цветом элементы рабочего органа электрической швейной машины.

Варианты ответа:

Педаль

Прижимная лапка

Регулятор строчки

Нитепритягиватель

Игла

Челнок

Зубчатая рейка для продвижения ткани

Рычаг подъёма лапки

Задание 10. Установите соответствие между техническими системами и их рабочими органами.

Технические системы	Рабочие органы

Варианты ответа:

Электрическая кофемолка

Экскаватор

Винтовой самолёт

Пропеллер

Нож

Ковш

#### Ключи к ответам

*бкласс Контрольная работа по технологии I полугодие*

1 задание –

1. Подготовительный этап.
2. Конструкторский этап.
3. Технологический этап.
4. Этап изготовления изделия.
5. Заключительный этап.
6. Защита проекта.

2 задание-

Плов	Яблочная шарлотка
Морковь	Соль
Подсолнечное масло	Сода
Лук	Мука
Смесь специй для плова	Яйца куриные
Рис	Сахар

Чеснок	Яблоки
Мясо	Корица

3 задание-

Повременная оплата труда	Сдельная оплата труда
Кладовщик	Парикмахер
Сторож	Токарь
Учитель	Продавец

4 задание – Мебель Масло Зерно Кирпич

5 задание -

*Возобновляемые источники энергии:*

Биомасса растений

Геотермальное тепло

Солнечная

Энергия ветра

Энергия воды

*Невозобновляемые источники энергии:*

Нефть

Природный газ

Ядерная энергия

Природный газ

Уголь

6 задание -

Полнотой – исчерпывающе характеризовать отражаемый объект или процесс.

Актуальностью – соответствовать нуждам потребителя в данный момент времени.

Достоверностью – не иметь скрытых ошибок.

7 задание -

*Предмет труда:*

Нефть

Пшеница

Молоко

Руда

Шерсть

Уголь

*Объекты материально-технической базы:*

Здание завода

Транспортные средства на производстве

Подъездные пути

Телефонная связь

8 задание - 2, 3, 5.

9 задание -

Прижимная лапка

Нитепритягиватель

Игла

Челнок

Зубчатая рейка для продвижения ткани

10 задание -

Технические системы	Рабочие органы
Электрическая кофемолка	Нож
Экскаватор	Ковш
Винтовой самолёт	Пропеллер

Критерии оценивания результатов выполнения работы

За каждое правильно выполненное тестовое задание 1 балл

*Система оценивания*

Отметка	Баллы, полученные за выполнение работы
«5»	10-9 баллов (отлично)
«4»	8-7 баллов (хорошо)
«3»	6-5 баллов (удовлетворительно)
«2»	4 и меньше баллов (неудовлетворительно)

### Рубежный контроль по технологии 7 класс

1. Установите соответствие между понятием и определением:

1	дифференцированный объект	а	объект, находящийся в центре творческого совершенствования
2	фокус	б	поиск новых идей, при котором к свойствам объекта добавляют что – то новое или изменяют уже имеющееся в нем
3	метод фокальных	в	объект, объединяющий себе различия других

	объектов		объектов
4	фокальный объект	г	центр каких – либо свойств, характеристик

Ответ: \_\_\_\_\_

2. Как называется чертеж, содержащий изображение сборочной единицы и другие данные, необходимые для ее сборки и контроля?

- монтажный чертеж
- габаритный чертеж
- общего вида чертеж
- сборочный чертеж
- кинематическая схема

3. Какие слова пропущены в текстах?

*«Технологической документацией называют.....документы, которые устанавливают четкие правила и требования для выполнения технологического процесса производства»*

- текстовые и графические
- вычерченные
- технологические

4. Какой вид дисциплины предполагает строгое соблюдение технологии, выполнение технологических операций в той последовательности, которая задана в технологической документации?

- трудовая дисциплина
- исполнительская дисциплина
- технологическая дисциплина
- договорная дисциплина

5. Какие виды двигателей установлены на бытовых приборах?

- двигатель внутреннего сгорания
- электрический двигатель
- паровой двигатель

6. Какой станок предназначен для выполнения большого числа технологических операций без переустановки обрабатываемых деталей?

- фрезерный станок с ЧПУ

- 3D – принтер
- многооперационный станок с ЧПУ
- станок для полирования камня

7. Какие виды культуры объединяет общая культура?

- духовная культура
- графическая культура
- экологическая культура
- материальная культура
- информационная культура

8. Найдите верную формулировку назначения стандартизации технологических документов:

- Благодаря стандартизации технологических документов появилась возможность на каждом рабочем месте без нарушений проводить подготовительные работы.
- Благодаря стандартизации технологических документов существует возможность по документации, созданной на одном предприятии, работать на любом другом.
- Благодаря стандартизации технологических документов существует возможность объединения сведений, необходимых не только для выполнения технологического процесса, но и для его подготовки.

9. Что такое электрическая цепь?

- последовательность передачи движения от двигателя к рабочим органам машины с помощью зубчатых колес, ходовых винтов, валов, шкивов, муфт...
- совокупность соединенных между собой устройств и элементов, предназначенных для протекания электрического тока.
- графическое представление данных, позволяющие быстро оценить соотношение нескольких величин.
- изображение, на котором с помощью линий и условных знаков показывают соединения электрических приборов.

10. Что предполагается соблюдать в соответствии с технологическим режимом?

- сознательное и добросовестное соблюдение работником своих трудовых обязанностей, своевременное и точное исполнение приказов и распоряжения нанимателя
- характеристики физических, химических, механических и других процессов в технологии, которые определяют технологию производства
- комплексную качественную характеристику всей производственной деятельности работников на конкретном предприятии.

Ключи к ответам

*7 класс Контрольная работа по технологии I полугодие*

1 задание – 1-в, 2-г,3-б,4-а

2 задание – сборочный чертеж

3 задание – текстовые и графические

4 задание – технологическая дисциплина

5 задание - электрический двигатель

6 задание – многооперационный станок с ЧПУ

7 задание – духовная культура, материальная культура

8 задание - Благодаря стандартизации технологических документов существует возможность по документации, созданной на одном предприятии, работать на любом другом.

9 задание - совокупность соединенных между собой устройств и элементов, предназначенных для протекания электрического тока.

10 задание - характеристики физических, химических, механических и других процессов в технологии, которые определяют технологию производства

**Критерии оценивания результатов выполнения работы**

За каждое правильно выполненное тестовое задание 1 балл

*Система оценивания*

Отметка	Баллы, полученные за выполнение работы
«5»	10-9 баллов (отлично)
«4»	8-7 баллов (хорошо)
«3»	6-5 баллов (удовлетворительно)
«2»	4 и меньше баллов (неудовлетворительно)

**Рубежный контроль по технологии 5 класс**

1. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

1	Техническая эстетика	а	Научная дисциплина
2	Конструктивность изделия	б	Соответствие изделия и его частей своему назначению
3	Функциональность изделия	в	Устранение лишних, неработающих деталей

Ответы: \_\_\_\_\_

2. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

1	Метод декомпозиции	а	Может быть индивидуальным, парным,
---	--------------------	---	------------------------------------

			двойным, поэтапным
2	Метод мозгового штурма	б	Каждое действие (фрагмент) проектируется отдельно, а затем они выстраиваются в цепочку
3	Художественный дизайн	в	Часто рассчитан на вкус конкретного человека

Ответы: \_\_\_\_\_

3. Робот – автоматизированное устройство, предназначенное для

- раскроя, сшивания и отделки материалов
- выполнения под управлением оператора действий (манипуляций), аналогичных действиям руки человека
- замены человека при выполнении монотонных или опасных работ

4. Выберите факторы, от которых зависит выбор необходимой технологии.

- вид продукта труда
- потребительская стоимость продукта труда
- объем производства
- краткосрочный прогноз погоды

5. Для чего в системах управления нужны командоаппараты?

- для получения количественных данных и контроля различных величин и параметров состояния или работы управляемого объекта или системы управления
- для подачи от оператора в систему управления различных внешних воздействий и команд
- для выполнения предохранительных функций при нарушениях в режимах работы

6. С помощью какой установки можно приготовить эмульсию из масла и воды?

- ультразвуковая
- электрохимическая
- светолучевая
- электроискровая

7. Какие отрасли входят в сельскохозяйственное производство?

- растениеводство
- грибоводство
- животноводство
- производство тракторов и мотокультиваторов
- лесное хозяйство

8. Какие части необходимы любой технологической машине для выполнения своих функций?

- двигатель
- корпус
- передаточный механизм
- рабочий орган

9. Установите соответствие между приборами и сферами их применения

1	Контроль линейных размеров	а	Амперметр, ваттметр
2	Контроль электрических величин	б	Механические и электронные весы
3	Контроль массы	в	Линейка, штангенциркуль

Ответы: \_\_\_\_\_

10. Что из перечисленного является частями системы управления, а что - частями технологической машины? (вписать в таблицу)

двигатель, узел, отдельный элемент, рабочий орган, подсистема, передаточный механизм

Система управления	Технологическая машина

#### Ключи к ответам

8 класс Контрольная работа по технологии I полугодие

1 задание – 1-а, 2 – в, 3 – б

2 задание – 1-б, 2-а, 3- в

3 задание - для замены человека при выполнении монотонных или опасных работ.

4 задание – вид продукта труда

потребительская стоимость продукта труда

объем производства

5 задание – для выполнения предохранительных функций при нарушениях в режимах работы

6 задание – ультразвуковая

7 задание – растениеводство

- грибоводство

- животноводство

8 задание- двигатель, передаточный механизм, рабочий орган

9 задание- 1-в, 2-а, 3 - б

10 задание-

Система управления	Технологическая машина
узел	двигатель
отдельный элемент	рабочий орган
подсистема	передаточный механизм

#### Критерии оценивания результатов выполнения работы

За каждое правильно выполненное тестовое задание 1 балл

#### Система оценивания.

Отметка	Баллы, полученные за выполнение работы
«5»	10-9 баллов (отлично)
«4»	8-7 баллов (хорошо)
«3»	6-5 баллов (удовлетворительно)
«2»	4 и меньше баллов (неудовлетворительно)

#### Итоговый контроль по технологии 5 класс

1. Техносфера – это часть природной среды, которая возникла в результате деятельности людей для удовлетворения потребностей. **Выбери 3 (три) примера объектов техносферы:**

А) каменная крепость, Б) болото, В) огород, Г) деревянный дом, Д) лес

Объекты техносферы	
--------------------	--

2. Нематериальное производство происходит на предприятиях, создающих блага для удовлетворения нематериальных потребностей. Материальное производство происходит на предприятиях, которые создают материальные блага. **Распредели виды благ из списка по группам:**

А) изготовление обуви, Б) выращивание тыкв, В) парикмахерская,  
Г) ателье по пошиву одежды, Д) кинотеатр, Е) школа

Нематериальное производство	
Материальное производство	

3. Существуют разные способы обработки материалов. Из списка **выберите** те, с которыми человек сталкивается в быту, дома или на даче:

А) варка, Б) сушка, В) ковка, Г) рубка, Д) измельчение, Е) литьё

Способы обработки в быту, дома	
--------------------------------	--

4. Техника может быть производственная (промышленного и сельскохозяйственного производства) и непроизводственная (техника, применяемая в науке, быту, образовании). **Распредели** виды техники из списка по группам:

- А) картофелеуборочный комбайн, Б) принтер, В) утюг,  
Г) хлопкопрядильная машина, Д) посудомоечная машина, Е) шлифовальный станок

Производственная техника	
Непроизводственная техника	

5. Многие материалы добываются людьми в природе (натуральные). Другие материалы созданы человеком на основе соединения природных материалов и не существуют в природе (искусственные). **Распредели** виды материалов из списка по группам:

- А) стекло, Б) глина, В) песок, Г) кирпич, Д) древесина, Е) бензин

Натуральные материалы	
Искусственные материалы	

6. Человек употребляет в пищу различные пищевые продукты, содержащие питательные вещества растительного и животного происхождения. **Заполни таблицу самостоятельно, приведя по 5 примеров каждого вида:**

Продукты растительного происхождения	Продукты животного происхождения

7. Существует много правил санитарии и гигиены на кухне.

**Выпиши номера тех правил, которые обязательно надо соблюдать:**

- А) тщательно мыть руки с мылом до и после приготовления пищи  
Б) мыть овощи перед очисткой  
В) покупая пищевые продукты, проверять срок их годности  
Г) готовые к употреблению продукты хранить отдельно от сырых  
Д) следить за порядком и чистотой в помещении  
Е) своевременно выносить пищевые отходы

--

8. **Запиши 5 примеров приборов** (которые есть в квартире, где ты живёшь) для работы которых необходима электрическая энергия.

--

9. Овощные культуры разделяются на группы. *Распредели растения из списка по группам:*

- морковь, капуста белокочанная, томат, огурец, укроп, петрушка, брокколи, чеснок, перец, цветная капуста, лук, свёкла.

Капустные	
Плодовые	
Луковые	
Корнеплодные	
Зеленные	

10. Распределите виды информации по соответствующим группам.

Визуальная информация	Аудиальная информация	Тактильная информация

Яркое Солнце

Серое небо

Красное платье

Завывание ветра

Шум дождя

Мелодичное пение птицы

Горячая сковорода

Влажная трава

Тёплый ветер

11. Установите соответствие между органами чувств и видами информации.

*Запишите ответ в формате а-1, б-2 и т.д.:*

- а) Вкусовая информация
- б) Аудиальная информация
- в) Визуальная информация
- г) Тактильная информация
- д) Обонятельная информация

- 1. Язык
- 2. Кожа
- 3. Глаза
- 4. Уши
- 5. Нос

Ответ: \_\_\_\_\_

12. Как называется наука об изучении и возделывании растений? *Выберите один верный ответ.*

- а) Агротехнология, б) Растениеводство, в) Овощеводство, г) Технология

Ответ:	
--------	--

13. Какая отрасль сельского хозяйства не относится к животноводству? *Выберите один верный ответ.*

- а) Пчеловодство, б) Шелководство, в) Оленеводство, г) Растениеводство

Ответ:	
--------	--

14. Типы темперамента человека. *Заполните пропуски в тексте.*

Человек с замедленной реакцией и почти без эмоций – это ...

Человек быстрый, резкий и бурно реагирующий на окружающих – это ...

Человек чувствительный, тревожный, ранимый, болезненно реагирующий на любые негативные ситуации в жизни – это ...

Человек подвижный, веселый, жизнерадостный – это ...

флегматик                      холерик                      меланхолик                      сангвиник

ОТВЕТЫ:

1. А, В, Г
2. Нематериальное производство    В, Д, Е  
Материальное производство        А, Б, Г
3. А, Б, Д
4. Производственная техника А, Г, Е  
Непроизводственная техника        Б, В, Д
5. Натуральные материалы    Б, В, Д  
Искусственные материалы А, Г, Е
6. Продукты растительного происхождения: овощи, фрукты, зелень, орехи  
Продукты животного происхождения: масло, сыр, молоко, мясо
7. все
8. компьютер, принтер, чайник, микроволновка, освещение
9. Капустные: капуста белокочанная, брокколи, цветная капуста  
Плодовые: томат, огурец, перец  
Луковые: лук, чеснок  
Корнеплодные: морковь, свёкла, редис  
Зеленные: укроп, петрушка
10. Визуальная информация: Яркое Солнце, Серое небо, Красное платье

Аудиальная информация: Шум дождя, Завывание ветра, Мелодичное пение птицы

Тактильная информация: Горячая сковородка, Влажная трава, Тёплый ветер

11. а-1, б-4, в-3, г-2, д-5

12. б)

13. г)

14. Человек с замедленной реакцией и почти без эмоций – это флегматик

Человек быстрый, резкий и бурно реагирующий на окружающих – это холерик

Человек чувствительный, тревожный, ранимый, болезненно реагирующий на любые негативные ситуации в жизни – это меланхолик

Человек подвижный, веселый, жизнерадостный – это сангвиник

### Итоговый контроль по технологии 6 класс

1. Творческий учебный проект. Выберите действия, которые *относятся к подготовительному этапу* проекта:

- а) Сбор и анализ информации по объекту проектирования
- б) Составление исторической справки по предмету исследования
- в) Организация рабочего места
- г) Выявление и обоснование выбора создаваемого изделия
- д) Разработка эскизного проекта
- е) Формулирование технической задачи
- ж) Составление технической справки

2. Труд как основа производства. Подчеркните понятия, которые *относятся к промышленному сырью*.

*Древесина*

*Мрамор*

*Зерно*

*Уголь*

*Масло*

*Кирпич*

*Мебель*

*Нефть*

*Глина*

3. Подчеркните документы и правила, которые *обязывают* работника соблюдать трудовую дисциплину на производстве.

- а) Правила дорожного движения
- б) Трудовой кодекс
- в) Устав воинской дисциплины
- г) Трудовой договор

д) Технологическая карта

4. Выберите объекты, которые *не являются* техническими системами:

а) Велосипед

б) Ручная швейная машина

в) Холодильник

г) Утюг

д) Мотоцикл

е) Вёсельная лодка

ж) Катер

5. Какие технологии относятся к *отделке* деталей и изделий?

а) оштукатуривание

д) соединение цементным раствором

б) лакирование

е) разъёмное соединение

в) использование дюбель-гвоздей

ж) золочение

г) окрашивание

з) облицовка

Ответ: \_\_\_\_\_

6. *Перечислите* источники тепловой энергии.

\_\_\_\_\_

7. *Соотнесите* ведущий тип восприятия и его характеристику.

1. Визуал	а) предпочитает дотрагиваться до предметов и легко запоминает то, что сделал своими руками; повар, массажист, танцор, строитель.
2. Аудиал	б) лучше всего обрабатывает информацию, которая представлена в виде изображений, диаграмм, графиков, карт; фотограф, дизайнер, инженер.
3. Кинестетик	в) Огромное значение для них имеет все, что акустично: звуки, слова, музыка, шумовые эффекты; музыкант, психолог, переводчик.

Ответ: \_\_\_\_\_

8. В каком рассказе Артура Конана Дойля буквы английского алфавита были *зашифрованы* фигурками человечков в разных позах?

- а) «Собака Баскервилей»
- б) «Этюд в багровых тонах»
- в) «Пляшущие человечки»
- г) «Знак четырёх»

Ответ: \_\_\_\_\_

9. Установите соответствие между группой растений по основному способу применения и названием растений:

1. Пищевые	а) Сосна
2. Лекарственные	б) Орех, ежевика, клюква, морошка
3. Смолоносные	в) Шиповник, хвощ, мать-и-мачеха

Ответ: \_\_\_\_\_

10. Что *не относится* к технологиям выращивания животных?

- а) Регулирование процессов роста и размножения
- б) Создание благоприятных условий
- в) Кормление
- г) Выращивание зерновых культур

Ответ: \_\_\_\_\_

### ОТВЕТЫ:

1. Творческий учебный проект. Выберите действия, которые *относятся* к подготовительному этапу проекта:

- а) Сбор и анализ информации по объекту проектирования
- б) Составление исторической справки по предмету исследования
- в) Организация рабочего места
- г) Выявление и обоснование выбора создаваемого изделия
- д) Разработка эскизного проекта
- е) Формулирование технической задачи
- ж) Составление технической справки

Ответ: а,б,г,е,ж

2. Труд как основа производства. Подчеркните понятия, которые *относятся к промышленному сырью*.

Древесина

Мрамор

Зерно

Уголь

Масло

Кирпич

Мебель

Нефть

Глина

3. Подчеркните документы и правила, которые *обязывают* работника соблюдать трудовую дисциплину на производстве.

а) Правила дорожного движения

б) Трудовой кодекс

в) Устав воинской дисциплины

г) Трудовой договор

д) Технологическая карта

4. Выберите и подчеркните объекты, которые *не являются* техническими системами:

а) Велосипед

б) Ручная швейная машина

в) Холодильник

г) Утюг

д) Мотоцикл

е) Вёсельная лодка

ж) Катер

5. Какие технологии относятся к *отделке* деталей и изделий?

а) оштукатуривание

б) лакирование

в) использование дюбель-гвоздей

г) окрашивание

д) соединение цементным раствором

е) разъёмное соединение

ж) золочение

з) облицовка

Ответ: а, б, г, ж, з

6. Перечислите источники тепловой энергии.

Солнце, недра Земли, сжигание топлива, отходов

7. Соотнесите ведущий тип восприятия и его характеристику.

1. Визуал	а) предпочитает дотрагиваться до предметов и легко запоминает то, что сделал своими руками; повар, массажист, танцор, строитель.
2. Аудиал	б) лучше всего обрабатывает информацию, которая представлена в виде изображений, диаграмм, графиков, карт; фотограф, дизайнер, инженер.
3. Кинестетик	в) Огромное значение для них имеет все, что акустично: звуки, слова, музыка, шумовые эффекты; музыкант, психолог, переводчик.

Ответ: 1-б, 2-в, 3-а

8. В каком рассказе А.К. Дойля буквы английского алфавита были зашифрованы фигурками человечков в разных позах?

- а) «Собака Баскервилей»
- б) «Этюд в багровых тонах»
- в) «Пляшущие человечки»
- г) «Знак четырёх»

Ответ: в)

9. Установите соответствие между группой растений по основному способу применения и названием растений:

1. Пищевые	а) Сосна
2. Лекарственные	б) Орех, ежевика, клюква, морошка
3. Смолоносные	в) Шиповник, хвощ, мать-и-мачеха

Ответ: 1-б, 2-в, 3-а

10. Что не относится к технологиям выращивания животных?

- а) Регулирование процессов роста и размножения
- б) Создание благоприятных условий
- в) Кормление
- г) Выращивание зерновых культур

Ответ:   г)  

### **Итоговый контроль по технологии 7 класс**

1. Совокупность графических и текстовых документов, с помощью которых определяют вид, размеры и другие параметры будущего изделия – это:

- а) Конструкторская документация
- б) Техническая документация
- в) ГОСТ
- г) Технологическая документация

2. Основными средствами труда современного производства являются:

- а) Электрические инструменты
- б) Технологические машины
- в) Агрегаты
- г) Производственные линии

3. Как называется дисциплина, при которой обязательно соблюдаются правила внутреннего распорядка, которые утверждены на данном предприятии?

Ответ: \_\_\_\_\_

4. Впишите название технического устройства.

\_\_\_\_\_ - устройство, преобразующее какой-либо вид энергии в механическую работу или энергию другого вида.

5. Как называется заключительная стадия приготовления хлебных изделий?

- а) Разделка
- б) Перемешивание
- в) Выпечка
- г) Запекание
- д) Заморозка

6. Для приготовления какого теста используют кипящую воду?

Выберите один вариант ответа.

- а) бисквитное
- б) заварное
- в) слоёное
- г) песочное

7. Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении рыбных блюд?

Выберите несколько вариантов ответа.

- а) маринование      г) разделка
- б) тушение          д) размораживание
- в) запекание        е) жарка

8. В каких устройствах и установках применяется магнитное поле?

Запишите примеры устройств.

Ответ: \_\_\_\_\_

9. Какое устройство позволяет накапливать и сохранять энергию электрического поля? Выберите один вариант ответа.

- а) катушка    б) сепаратор    в) конденсатор    г) магнит

10. Распределите источники информации по группам:

Природные (естественные)	Техногенные (искусственные)

отражение предмета в зеркале;      видео в интернете;      следы на песке;  
отражение предмета в реке;          голос в навигаторе автомобиля.

крик чайки

11. Чем отличается опыт от эксперимента?

Ответ: \_\_\_\_\_

12. К какой группе грибов относятся сморчки, строчки и трюфели?

- а) трубчатые    б) пластинчатые    в) сумчатые    г) одноклеточные

13. Как называется комбинированный корм, который изготавливается из смеси размолотых зерновых кормов и различных добавок для животных?

Ответ: \_\_\_\_\_

14. Что является одним из направлений научных исследований?

- а) социологическое исследование
- б) опрос
- в) анкетирование
- г) тест

Ответы:

1. а)
2. б)
3. трудовая
4. двигатель
5. в)
6. б)
7. б), в), е)
8. электромагнитный кран, сепаратор, магнитные пускатели, автоматический выключатель.
9. в)
10. Природные: следы на песке, отражение в реке, крик чайки. Техногенные: отражение в зеркале, видео в интернете, голос навигатора в автомобиле.
11. Во время проведения опыта исследователь никак не влияет на исследуемые явления и не изменяет объекты, а в ходе эксперимента они меняются.
12. в
13. комбикорм
14. а

*Нормы оценки при выполнении теста*

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

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

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

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

### **Итоговый тест по технологии 8 класс**

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.

11. Что не является предметами одноразового пользования?

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

12. Для чего используют элеваторы?

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

13. 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

14. 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.

15. 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

16. 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

17. Температура охлажденного мяса составляет ...

А) -6 градусов;

Б) 0...+4 градуса;

В) остывшее в течение 6 часов мясо;

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

А) видеоинформация

Б) звуковая информация

В) текстовая информация

Г) графическая информация

Д) все ответы верны

Ключи:

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

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