

Приложение к ООП ООО
МАУ ХМР «СОШ д.Ярки»,
утвержденной приказом
№150-О от 20.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

(технология)

5-9 класс

ФИО учителя: Юков Денис Геннадьевич

д. Ярки

2021

1

Рабочая программа по учебному предмету «Технология», с 5 по 9 классы составлен на основе Федерального государственного стандарта. Примерной образовательной программы основного общего образования, авторская программа В.М Казакевич, Г.М Пичугина.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса «Технология» с 5-9 классы.

Личностные результаты

У обучающихся будут сформированы:

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

Предметные результаты.

В познавательной сфере у обучающихся 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 обучающихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов 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 приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж. Эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учетом экономической оценки.

В мотивационной сфере у обучающихся 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 профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатам труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономичность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у обучающихся будут сформированы:

- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работы;
- 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 обучающихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере у обучающихся будут сформированы:

- моторика и координация движений УК 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 учетом технологических требований;

- умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

Метапредметные результаты

У обучающихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению творческих или практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задаче форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

2. Содержание учебного предмета.

5 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (3 часа)

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Модуль 2. Производства (5 часов)

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

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.

Модуль 3. Технология (4 часа)

Теоретические сведения. Что такое технологии. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Экскурсии на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.

Модуль 4. Техника (4 часа)

Теоретические сведения. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 часов)

Теоретические сведения. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.

Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов.

Графическое отображение формы предмета.

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов.

Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства. 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.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (4 часа)

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Изготовление игрушки йо-йо.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (5 часа)

Теоретические сведения. Информация. Каналы восприятия информации человеком.

Способы материального представления и записи визуальной информации.

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Модуль 9. Технологии растениеводства (7 часов)

Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практическая работа. Описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений.

Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Выполнение основных агротехнических приемов 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.

Модуль 11. Технологии животноводства (7 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

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

Модуль 12. Социальные технологии (4 часа)

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

Практические работы. Тесты на оценку свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Итоговое занятие (1 час)

Итоговая контрольная работа.

Содержание учебного предмета.

6 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (5 часов)

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Модуль 2. Производства (11 часов)

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

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.

Модуль 3. Технология (4 часа)

Теоретические сведения. Что такое технологии. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Экскурсии на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.

Модуль 4. Техника (5 часов)

Теоретические сведения. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (17 часов)

Теоретические сведения. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.

Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов.

Графическое отображение формы предмета. 6

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов.

Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства. 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.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (7 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов)

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии.

Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов)

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

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Модуль 9. Технологии растениеводства (6 часов)

Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практическая работа. Описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений.

Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Выполнение основных агротехнических приемов 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.

Модуль 11. Технологии животноводства (2 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

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

Модуль 12. Социальные технологии (3 часа)

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

Практические работы. Тесты на оценку свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Содержание учебного предмета.

7 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (5 часов)

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Модуль 2. Производства (4 часа)

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

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.

Модуль 3. Технологии (4 часа)

Теоретические сведения. Что такое технологии. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Экскурсии на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.

Модуль 4. Техника (5 часов)

Теоретические сведения. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 часов)

Теоретические сведения. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.

Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов.

Графическое отображение формы предмета.

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов.

Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства.

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.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (11 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (5 часов)

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии.

Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Изготовление игрушки йо-йо.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов)

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

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Модуль 9. Технологии растениеводства (10 часов)

Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практическая работа. Описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений.

Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Выполнение основных агротехнических приемов 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.

Модуль 11. Технологии животноводства (7 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

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

Модуль12. Социальные технологии (4 часа)

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

Практические работы. Тесты на оценку свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Содержание учебного предмета.

8 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (6 часов)

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Модуль 2. Производства (6 часов)

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

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.

Модуль3. Технология (6 часов)

Теоретические сведения. Что такое технологии. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Экскурсии на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.

Модуль 4. Техника (5 часов)

Теоретические сведения. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (9 часов)

Теоретические сведения. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.

Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов.

Графическое отображение формы предмета.

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов.

Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства.

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.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (7 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (5 часов)

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

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Модуль 9. Технологии растениеводства (6 часов)

Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практическая работа. Описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений.

Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Выполнение основных агротехнических приемов 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.

Модуль 11. Технологии животноводства (5 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

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

Модуль 12. Социальные технологии (12 часа)

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

Практические работы. Тесты на оценку свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Содержание учебного предмета.

9 класс

Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (2 часа)

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Модуль 2. Производства (2 часа)

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

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.

Модуль 3. Технология (2 часа)

Теоретические сведения. Что такое технологии. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Экскурсии на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства.

Модуль 4. Техника (3 часов)

Теоретические сведения. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (5 часов)

Теоретические сведения. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.

Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов.

Графическое отображение формы предмета.

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов.

Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства.

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.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (3 часов)

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

(3 часа)

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии.

Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Изготовление игрушки йо-йо.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (3 часов)

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

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Модуль 9. Технологии растениеводства (4 часов)

Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практическая работа. Описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений.

Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Выполнение основных агротехнических приемов 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.

Модуль 11. Технологии животноводства (1 час)

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

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

Модуль 12. Социальные технологии (6 часа)

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

Практические работы. Тесты на оценку свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

3. Тематическое планирование

Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы

№ п/п	Содержание учебного предмета, курса	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Количество часов
1.	Техника и технологии	День Знаний. Дни финансовой грамотности.	4
2.	Технология обработки материалов	Урок - консультация «Права потребителя и их законодательная защита». Предметные олимпиады	14
3	Технология изготовления швейных изделий	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения – Вместе Ярче.	12
4	Технология художественно-прикладной обработки	Урок –диспут «День толерантности». Предметная неделя	10
5	Технологии домашнего хозяйства	Урок здоровья «Санитарно-гигиенические требования к жилому помещению» Уроки по «Пожарной и электро-безопасности».	6
6	Технология обработки пищевых продуктов	Уроки здоровья и пропаганды ЗОЖ. Правильное питание.	16
7	Проектная деятельность	Урок проектной деятельности. Урок «Всемирный день охраны труда»	4
8	Технология растениеводства	День Земли. Экологический урок	2
	Итого		68

№ п/п	Содержание учебного предмета, курса	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Кол-во часов
1.	Творческий проект	Урок проектной деятельности. Дни финансовой грамотности.	2
2.	Сельхоз -хозяйственные работы в осенний период	День Земли. Интегрированный урок «Экология и энергосбережение» Уроки по «пожарной и электро-безопасности» Предметные олимпиады	4
3.	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения – Вместе Ярче	26
4.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	Предметная неделя	6
5.	Технология ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов	Урок фантазирования «День космонавтики».	10
6.	Технологии домашнего хозяйства	Пятиминутки на уроках: Статистика и ЗОЖ.	8
7.	Творческий проект	Урок проектной деятельности. Урок «Всемирный день охраны труда»	8
8.	Сельхоз-хозяйственные работы в весенний период	День Земли. Экологический урок	4

7 класс			
№ п/п	Содержание учебного предмета, курса	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Кол-во часов
1.	Творческий проект	Урок проектной деятельности. Дни финансовой грамотности.	2
2.	Сельхоз -хозяйственные работы в осенний период	День Земли. Интегрированный урок «Экология и энергосбережение» Уроки по «Пожарной и электробезопасности» Предметные олимпиады	4
3.	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения – Вместе Ярче	18
4.	Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов	День Российской науки Предметная неделя	12

5.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	Уроки здоровья и пропаганды ЗОЖ.	8
6.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	День пожарной охраны Урок «Всемирный день охраны труда»	14
7.	Сельхоз-хозяйственные работы в весенний период	День Земли. Экологический урок	4

8 класс			
№ п/п	Содержание учебного предмета, курса	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Кол-во часов
1.	Творческий проект	Урок проектной деятельности.	2
2.	Семейная экономика	Урок «Права потребителя и их законодательная защита». Дни финансовой грамотности.	3
3.	Технология домашнего хозяйства		4
4.	Электротехника	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения – Вместе Ярче.	18
5.	Что изучает радиоэлектроника	День детских изобретений. Урок-изобретательство.	2
6.	Профессиональное самоопределение	Тематический урок по профориентации «Мир новых профессий» Экскурсия в Центр занятости	5

9 класс			
№ п/п	Содержание учебного предмета, курса	Модуль воспитательной программы «Школьный урок»	Кол-во часов
1.	Творческий проект	Урок проектной деятельности.	1
2.	Семейная экономика	Урок «Права потребителя и их законодательная защита». Дни финансовой грамотности.	1
3.	Технология домашнего хозяйства		2
4.	Электротехника	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения – Вместе Ярче.	9

5.	Профессиональное самоопределение	Тематический урок по профориентации «Мир новых профессий» Экскурсия в Центр занятости	5
----	----------------------------------	--	---

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; 17

Б. натуральными; В.
синтетическими.

2. Конструкционные
материалы бывают: А.
натуральными;

Б. металлическими;
В.искусственными. К
натуральным тканям
относятся:А. лен;
Б. капрон; В.
вискоза.

3.Важнейшими свойствами конструкционных
материалов являются: А. прочность, плотность,
ломкость;

Б. прочность, твердость, упругость; В.
упругость, ломкость, хрупкость.

4. Драпируемость ткани- это:

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

5. Обработка материала без удаления части материала
называется:А. разрезание;

Б. шлифование; В.
штамповка.

6. ;

Б. графическое изображение; В.
эскиз.

7. Кулинария – это:

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

Задание 2 . Вставьте пропущенное слово.

8. Материалы могут быть _____, жидкими и газообразными.

9. 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) 18

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

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
чертежи и схемы, которые могут сопровождаться текстовыми пояснениями

1) технические рисунки, эскизы,

Б) технологическая документация
технологические карты, эскизные карты, технологические инструкции

2) маршрутные карты,

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) опилование 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 лоскутетки

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)

отстаивание 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
 - Б) Гораздо меньшую точность обработки можно получить при использовании
 - В) Технологическая культура является основой
- 1) производственной культуры
 - 2) механических инструментов
 - 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.

Вид мяса	Отличительные особенности
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 выравняется 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 б-
- 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

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 содержания 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 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 допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, и предусмотрено 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 с эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии с 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 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