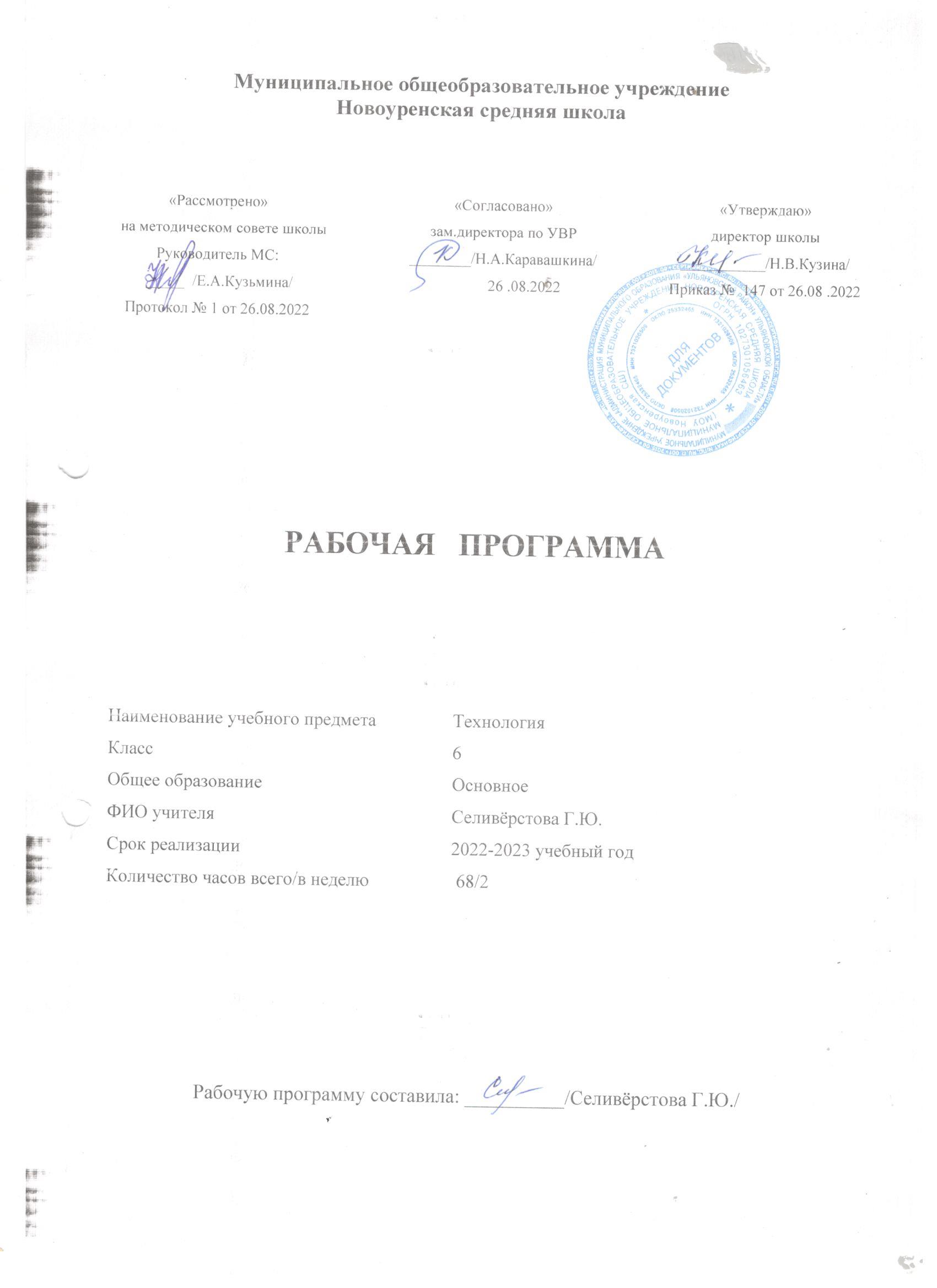
****

**1. Пояснительная записка**

* 1. Рабочая программа учебного предмета «**Технология**» для **6** класса составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:
* Федерального закона № 273-ФЗ 29.12.2012 года «Об образовании в РФ»
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного основного общего образования») с изменениями и дополнениями;
* Образовательной программы ООО МОУ Новоуренской СШ (Утверждена приказом директора школы № 96 от 30.08.2019г.)

**1.2** Место предмета в учебном плане.

В соответствии с учебным планом школы на 2022-2023 учебный год на изучение технологии в 6 классе отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**1.3.** УМК

При составлении рабочей программы использовался учебно- методический комплект:

*1.3.1. для учителя:*

Технология. Рабочая программа к линии УМК Е.С. Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцев 5-9 классы /– М.: Дрофа 2019

Учебник «Технология» 6 класс, под редакцией Е.С. Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцев и др. Москва. Издательство «Просвещение», 2022

*1.3.2. для обучающихся:*

Учебник «Технология» 6 класс, под редакцией Е.С. Глозман, О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцев и др. Москва. Издательство «Просвещение», 2022

*1.3.3. электронные ресурсы:*

http://www.catalog.alledu.ru/ - Все образование Интернета.

http://www.curator.ru - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании. http://www.ucheba.com - Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобразования России.

http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

http://www.it-n.ru/ - Сеть творческих учителей

http://www.kcn.ru/school/book/index.htm - Мобильный учебник.

http://umka.noonet.ru/met\_raz.php - Методическая копилка.

http://www.kokch.kts.ru/cdo/index.htm - Тестирование по всем предметам с 5 по 11 класс.

http://www.vestnik.edu.ru - Сайт электронного журнала «Вестник образования»

http://rusolymp.ru/ - Всероссийская олимпиада школьников

http://www.prosv.ru - Издательство "«Просвещение»".

**2. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**

***2.1.*** *Личностные:*

* + Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
  + Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
  + Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
  + Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
  + Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
  + Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
  + Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
  + Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
  + Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
  + Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

***2.2.*** *Метапредметные*

2.2.1 Познавательные

включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания.

2.2.2 Регулятивные

обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения.

2.2.3 Коммуникативные

обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

***2.3****. Предметные:*

2.3.1. Ученик научится:

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
* читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
* выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
* распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
* выполнять разметку заготовок;
* изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;
* осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
* выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* различать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых швейных изделий;
* подготавливать швейную машину к работе;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку;
* выполнять художественное оформление швейных изделий.
* составлять рацион питания подростка;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.
* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта:
* пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы, представлять проект к защите.

2.3.2. Ученик получит возможность научиться:

* определять способы графического отображения объектов труда;
* выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* выполнять несложное моделирование швейных изделий;
* планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
* проектировать и изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
* разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;
* разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
* оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
* исследовать продукты питания лабораторным способом;
* оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
* составлять индивидуальный режим питания;
* осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
* сервировать стол, эстетически оформлять блюда.
* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

**3. Содержание учебного предмета**

**(2 часа в неделю, всего 68ч.)**

**Модуль 1.** ***Основы проектной и графической грамоты 4 ч***

**Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся 2 ч**

*Приводить примеры выполнения производственного проекта; характеризовать основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа, оформлению таблицы-спецификации; знакомиться с профессией технолога; анализировать выполнение учебных проектов «Подставки для работ учащихся»*

**Основы графической грамоты. Сборочные чертежи 2 ч**

*Разрабатывать графическую документацию для индивидуального проекта «Подставка для смартфона»;*

*демонстрировать на уроках технологии свои наработки, эскизов; объяснять правила чтения сборочного чертежа;*

*применять на практике опыт чтения сборочного чертежа; выполнять поиск сборочного чертежа на изделие из древесины или ткани в различных источниках информации; излагать полученную информацию.*

**Модуль2.**  ***Современные и перспективные технологии 4 ч***

**Актуальные и перспективные технологии обработки2 ч**

**Технологии сельского хозяйства 2 ч**

*Промышленные и производственные технологии. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами. Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Сельскохозяйственные технологии. Информационные технологии. Строительные и транспортные технологии. Социальные технологии. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Социальная работа, еѐ цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы. Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации. Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнения и поведение людей. Лазерные и нанотехнологии. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанообъекты. Наноматериалы, область их применения. Биотехнологии и современные медицинские технологии. Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Новые профессии.*

**Модуль 3.** ***Техника и техническое творчество 4 ч***

**Технологические машины 2 ч**

**Основы начального технического моделирования 2 ч**

*Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Основы начального технического моделирования. Технологические машины. Конструирование машин и механизмов. Применение вторичных материалов. Технические требования.*

**Модуль 4.** ***Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов 10 ч***

**Подготовка к работе ручных столярных инструментов 1 ч**

**Токарный станок для обработки древесины 1 ч**

**Работа на токарном станке для обработки древесины 2 ч**

**Технологии точения древесины цилиндрической формы 2 ч**

**Конструирование и изготовление изделий с криволинейными формами из древесины 2 ч**

**Шиповые столярные соединения 2 ч**

*Подготовка к работе ручных столярных инструментов. Токарный станок для обработки древесины. Работа на токарном станке для обработки древесины. Технологии точения древесины цилиндрической формы. Конструирование и изготовление изделий из древесины с криволинейными формами. Шиповые столярные соединения.*

*Практические работы*

*1. Подготовка инструментов к работе.*

*2. Изготовление декоративной разделочной мини-доски.*

*3. Устройство токарного станка для обработки древесины.*

*4. Изготовление ручки для резца-стамески.*

*5. Конструирование декоративной полки.*

*6. Изготовление декоративной полки.*

**Модуль 5.** ***Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов 6 ч***

**Металлы и способы их обработки 2 ч**

**Измерительный инструмент — штангенциркуль 1 ч**

**Опиливание металлов 1 ч**

**Виды соединений деталей из металла и искусственных материалов. Заклепочные соединения 2 ч**

*Металлы и способы их обработки. Измерительный инструмент — штангенциркуль. Основные способы обработки металлов. Рубка металла и резание металлов. Опиливание металла. Виды соединения деталей из металла и искусственных материалов. Заклёпочные соединения.*

*Практические работы*

*1. Знакомство с видами металлов.*

*2. Знакомство с видами металлических профилей.*

*3. Определение способа изготовления детали.*

*4. Приёмы измерения штангенциркулем*

*5.  Освоение приёмов работы ручной слесарной ножовкой.*

*6.Освоение приёмов опиливания заготовок из металла.*

*7. Пробивание отверстий в тонколистовом металле при выполнении заклёпочного соединения.*

**Модуль 6 .*Технологии получения и преобразования текстильных материалов 16ч***

**Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения 1 ч**

**Свойства шерстяных и шелковых тканей .Ткацкие переплетения — 1 ч**

**История швейной машины Регуляторы швейной машины — 1 ч**

**Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве — 1 ч**

**Построение основы чертежа швейного изделия Моделирование — 2 ч**

**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука — 2 ч**

**Обработка бретелей и деталей пояса фартука — 2 ч**

**Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника — 2 ч**

**Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука — 2ч**

**Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия — 2 ч**

*Практические работы:*

1. *Определение волокнисто состава шерстяных и шелковых тканей.*
2. *Определение лицевой стороны тканей саржевого и атласного переплетений.*
3. *Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей.*
4. *Снятие мерок и запись результатов измерения.*
5. *Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.*
6. *Моделирование фартука и изготовление выкройки.*
7. *Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.*
8. *Подготовка деталей кроя к обработке.*
9. *Технология выполнения соединительных швов.*
10. *Подготовка обтачки для обработки нагрудника.*
11. *Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Технология выполнения соединительных и краевых швов.*
12. *Окончательная отделка изделии и контроль качества готового изделия.*

**Модуль 7.** ***Технологии обработки пищевых продуктов 8ч***

**Основы рационального питания. Минеральные вещества 2 ч**

**Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки 2 ч**

**Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки 2 ч**

**Технологии производства молока и его кулинарной обработки 1**

**Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов 1 ч**

*Основы рационального питания. Минеральные вещества. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки.*

*Технологии производства молока и его кулинарной обработки. Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.*

**Модуль 8.** ***Технологии художественно-прикладной обработки материалов 6 ч***

**Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы 2 ч** (Вязание крючком — 4 ч)

*Практические работы:*

1. *Выполнение эскиза для контурной резьбы . Изготовление и оформление изделия в технике контурной резьбы.*
2. *Подбор пряжи, крючка. Выполнение цепочки из воздушных петель.*
3. *Изготовление образцов, связанных крючком. Выполнение сувенира.*

**Модуль 9.** ***Технология ведения дома 4 ч***

**Интерьер комнаты школьника 2 ч**

**Технология «Умный дом»2ч**

*Интерьер комнаты школьника. Уборка жилища по – научному. Технология «умный дом». Уход за одеждой и обувью.*

***Практическая работа:****Планирование интерьера комнаты школьника.*

**Модуль 10.** ***Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники 4 ч***

**Виды проводов и электроарматуры 1 ч**

**Устройство квартирной электропроводки 1 ч**

**Функциональное разнообразие роботов 2 ч**

*Виды проводов и электроарматуры. Устройство квартирной электропроводки. Функциональное разнообразие роботов. Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Подводные роботы.*

*Сельскохозяйственные роботы. Строительные роботы. Космические роботы. Сервисные роботы. Шагающие роботы. Круиз-контроль*

**Модуль11.** ***Творческие проекты 4 ч***

**Творческий проект и этапы его выполнения.2ч**

**Защита творческого проекта 2ч**

*Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчѐт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта*

**4. Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела, темы | Количество часов | Кол-во практических работ (лабораторных) | Количество контрольных работ (итоговых тестов) |
| 1 | Основы проектной и графической грамоты | 4 | 1 |  |
|  | Современные и перспективные технологии | 2 |  |  |
| 2 | Техника и техническое творчество | 4 | 2 |  |
| 3 | Технология получения и преобразования древесины и древесных материалов | 10 | 6 |  |
| 4 | Технология получения и преобразования металлов и искусственных материалов | 6 | 4 |  |
| 5 | Технология получения и преобразования текстильных материалов | 16 | 11 |  |
| 6 | Технология обработки пищевых продуктов | 8 | 1 |  |
| 7 | Технология художественно – прикладной обработки материалов | 6 | 5 |  |
| 8 | Технология ведения дома | 4 | 1 |  |
| 10 | Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники | 4 | 1 |  |
| 11 | Технология творческой, проектной и исследовательской деятельности | 4 | 4 |  |
|  | **Итого** | 68 | 36 |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**учебного предмета «Технология» 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Дата проведения урока*** | ***Модуль/Раздел/Тема*** | ***Количество часов*** |
| ***Модуль 1. Основы проектной и графической грамоты 4 ч*** | | | |
| 1-2/1-2 |  | Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся | ***2 ч*** |
| 3-4/3-4 |  | Основы графической грамоты. Сборочные чертежи | ***2 ч*** |
| ***Модуль2. Современные и перспективные технологии 2 ч*** | | | |
| ***5/1*** |  | Актуальные и перспективные технологии обработки | ***1ч*** |
| ***6/2*** |  | Технологии сельского хозяйства | ***1 ч*** |
| ***Модуль 3. Техника и техническое творчество 4 ч*** | | | |
| ***7-8/1-2*** |  | Технологические машины | **2 ч** |
| ***9-10/3-4*** |  | Основы начального технического моделирования | **2 ч** |
| **Модуль 4.** ***Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов 10 ч*** | | | |
| ***11/1*** |  | Подготовка к работе ручных столярных инструментов | **1 ч** |
| ***12/2*** |  | Токарный станок для обработки древесины | **1 ч** |
| ***13-14/3-4*** |  | Работа на токарном станке для обработки древесины | **2 ч** |
| ***15-16/5-6*** |  | Технологии точения древесины цилиндрической формы | **2 ч** |
| ***17-18/7-8*** |  | Конструирование и изготовление изделий с криволинейными формами из древесины | **2 ч** |
| ***19-20/9-10*** |  | Шиповые столярные соединения | **2 ч** |
| **Модуль 5.** ***Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов 6 ч*** | | | |
| ***21-22/1-2*** |  | Металлы и способы их обработки | **2 ч** |
| ***23/3*** |  | Измерительный инструмент — штангенциркуль | **1 ч** |
| ***24/4*** |  | Опиливание металлов | **1 ч** |
| ***25-26/5-6*** |  | Виды соединений деталей из металла и искусственных материалов. Заклепочные соединения | **2 ч** |
| **Модуль 6. Технологии *получения и преобразования текстильных материалов 16ч*** | | | |
| ***27/1*** |  | Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения | **1 ч** |
| ***28/2*** |  | Свойства шерстяных и шелковых тканей. Ткацкие переплетения | **1 ч** |
| ***29/3*** |  | История швейной машины Регуляторы швейной машины | **1 ч** |
| ***30/4*** |  | Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве | **1 ч** |
| ***31-32/5-6*** |  | Построение основы чертежа швейного изделия. Моделирование | **2 ч** |
| ***33-34/7-8*** |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука | **2 ч** |
| ***35-36/9-10*** |  | Обработка бретелей и деталей пояса фартука | **2 ч** |
| ***37-38/11-12*** |  | Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника | **2 ч** |
| ***39-40/13-14*** |  | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука | **2ч** |
| ***41-42/15-16*** |  | Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия | **2 ч** |
| **Модуль 7. *Технологии обработки пищевых продуктов 8ч*** | | | |
| ***43-44/1-2*** |  | Основы рационального питания. Минеральные вещества | **2 ч** |
| ***45-46/3-4*** |  | Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки | **2 ч** |
| ***47-48/5-6*** |  | Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки | **2 ч** |
| ***49/7*** |  | Технологии производства молока и его кулинарной обработки | **1ч** |
| ***50/8*** |  | Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов | **1 ч** |
| **Модуль 8. *Технологии художественно-прикладной обработки материалов 6 ч*** | | | |
| ***51-52/1-2*** |  | Художественная обработка древесины в технике контурной резьбы | **2 ч** |
| ***53-54/3-4*** |  | Роспись тканей | **2ч** |
| ***55-56/5-6*** |  | Вязание крючком | **2ч.** |
| **Модуль 9. *Технология ведения дома 4 ч*** | | | |
| ***57-58/1-2*** |  | Интерьер комнаты школьника | **2 ч** |
| ***59-60/3-4*** |  | Технология «Умный дом» | **2ч** |
| **Модуль 10. *Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники 4 ч*** | | | |
| ***61/1*** |  | Виды проводов и электроарматуры | **1 ч** |
| ***62/2*** |  | Устройство квартирной электропроводки | **1 ч** |
| ***63-64/3-4*** |  | Функциональное разнообразие роботов | **2 ч** |
| **Модуль11.** ***Творческие проекты 4 ч*** | | | |
| ***65-66/1-2*** |  | Творческий проект и этапы его выполнения. | **2 ч** |
| ***67-68/3-4*** |  | Защита творческого проекта | **2 ч** |

*Приложение 2*

**Контрольно- измерительные материалы**

**Итоговая контрольная работа технология 6 класс (неделимые классы)**

*Внимательно прочтите вопрос и выберете верные ответы (один или несколько).*

**1. Отметьте санитарно-гигиенические требования:**

а) руки мойте с мылом; б) кушать с закрытым ртом; в) наденьте фартук; г) уберите волосы под головной убор;

д) включать и выключать электроприборы сухими руками.

**2. Какие продукты получают из молока?**

а) творог; б) масло сливочное; в) сметану; г) кефир.

**3 Из какой зерновой культуры получают манную крупу?**

а) просо; б) овёс; в) пшеница.

**4. Какие макаронные изделия относятся к трубчатым?**

а) вермишель; б) макароны; в) лапша.

**5. Какие признаки характерны для свежей рыбы?**

а) плотная консистенция, красные жабры; б) рыхлая консистенция, серые жабры.

**6. Макароны вырабатывают из:**

а) мелких сортов пшеницы; б) средних сортов пшеницы; в) твёрдых сортов пшеницы.

**7. Определите правильную последовательность приготовления бульона:**

а) довести до кипения, снять пену, и уменьшить нагрев; б) вынуть шумовкой морковь, лук и мясо; в)положить мясо в кастрюлю и залить холодной водой; г)процедить бульон;

д) заложить в кипящий бульон морковь, лук и специи.

**8. Какие материалы нужны для ручного вышивания?**

а) мулине; б) иголка; в) наперсток; г) канва.

**9. Как называется мулине в 6 сложений?**

а) маток; б) клубок; в) пасма.

**10. Перечислите приводы швейных машин?**

а) ручной; б)ножной; в) электрический; 4) заводной.

**11. Волокна животного происхождения относятся к волокнам?**

а) искусственным; б) синтетическим; в) натуральным.

**12. Какие мерки записывают в половинном размере?**

а) Ди; б) Сг; в) Оп; г) Сб.

**13. Из какой ткани лучше шить зимнюю одежду?**

а) шерстяной; б) шелковой; в) капрона.

**14. Обозначьте цифрами от 1 до 4 правильную последовательность окончания работы на швейной машине:**

а) поднять лапку; б) подложить под лапку кусок ткани, опустить лапку; в) обрезать нити, оставив концы длиной 10 – 15 см.; г) поднять иглу в верхнее положение.

**15. Стачать– это:**

а) соединить две одинаковые детали машинной строчкой; б) закрепить подогнутый край машинной строчкой; в) соединить мелкую деталь с основной машинной строчкой.

**16. Назовите детали ночной сорочки?**

а) перед; б) заднее полотнище; в) спинка.

**17. Нижние срезы рукавов обрабатывают швом?**

а) соединительным; б) накладным; в) в подгибку с закрытым срезом.

**18. Боковой срез сорочки обрабатывают швом?**

а) стачным; б) накладным; в) в подгибку с открытым срезом.

**19. При выкраивании подкройной обтачки её долевую нить располагают?**

а) поперёк обтачки; б) по направлению долевой нити основной детали; в) под углом 45 градусов.

**20. Какие ткани используют для пошива ночных сорочек?**

а) шерстяные; б)хлопчатобумажные; в) синтетические.

**21. По какой мерке определяется ширина ночной сорочки?**

а) Оп; б) Ст; в) Сг.

**22. Вычеркните лишнее слово:**

Жилой дом, квартира, офис, комната, многоквартирный дом.

**23. Вычеркните лишнее слово:**

Зона отдыха, зона досуга, зона торговли, учебная зона, зона хранения, зона купания.

**24. Назовите возможные способы поперечной распиловки хлыстов при заготовке древесины:**

а) топор; б)бензопила; в)электропила; г)двуручная пила.

**25 Назовите пороки древесины:**

а) сучки; б) трещины; в) гниль; г) червоточина; д) хлыст; е) дрова.

**Критерии оценивания**

За каждый правильный ответ -  1 балл

5 (отлично) – 23-25 балла

4 (хорошо) – 17-22 баллов

3 (удовлетворительно) – 12-16 баллов

**Ответы к тесту технология 6 класс (неделимые классы).**

1. А, в, г.
2. А, б, в, г.
3. В.
4. Б.
5. А.
6. В.
7. В, а, г, д, б.
8. А, г.
9. В.
10. А, б, в.
11. В.
12. Б, г.
13. А.
14. А, г, в, б.
15. А.
16. А, в.
17. В.
18. А.
19. Б.
20. Б.
21. В.
22. Офис.
23. Зона торговли.
24. Б, в, г.
25. А, б, в, г.

**Контрольно-измерительные материалы**

**промежуточной аттестации**

**по технологии**

**6 класс**

1 ВАРИАНТ

**Задание № 1.**

Перечислить недостающий этап проектной деятельности:

1. Поисковый этап.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ этап.
3. Технологический этап
4. Заключительный этап

*Максимальное количество баллов- 1.*

**Задание № 2.**

Указать  соотношение макаронных изделий и воды в соответствии со способом варки.

1. Сливной способ
2. Несливной способ.

а. 1:2

б.  1:5

в  1:10

г.  1:1

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
|  |  |

*Ответ записать в таблицу. Максимальный балл – 2.*

**Задание № 3.**

Вы согласны с тем, что:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос:** | **ДА** | **НЕТ** |
| 1. | Снимать крышку горячей посуды в направлении «к себе». |  |  |
| 2. | У доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к коже. |  |  |
| 3. | Мытье круп – это способ первичной обработки данного продукта. |  |  |
| 4. | Перед приготовлением макаронные изделия подвергают первичной обработке. |  |  |
| 5. | Первичная обработка манной крупы заключается в переборке. |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 4.**

Перечислить недостающие этапы первичной обработки рыбы:

1. Оттаивание.
2. Удаление чешуи и плавников.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Удаление внутренностей.
5. Промывание.
6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
7. Нарезание на порционные куски.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 5.**

Перечислите черные металлы и сплавы (не мене 3):

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 6.**

Перечислите недостающие пороки древесины:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Косослой.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Рак.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
6. Двойное ядро.
7. Засмолок.
8. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
9. Свилеватость.
10. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 7.**

**Разделить инструменты на группы.**

 Молоток, ножовка, коловорот, штангенциркуль, рубанок, клещи, кусачки, стамеска.

|  |  |
| --- | --- |
| Инструменты для столярных работ | Инструменты для слесарных работ |
|  |  |

*Максимальное количество баллов – 8.*

**Задание № 8.**

Как называется устройство регулирования качества машинной строчки

а.  регулятор длины стежка;

б.  регулятор натяжения верхней нити;

в.  регулятор ширины зигзага.

Ответ запишите в виде буквы \_\_\_\_\_\_\_.

*Максимальное количество баллов – 1.*

**Задание № 9.**

Перечислите недостающие виды соединительных швов:

1. Шов вподгибку с открытым срезом.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Обтачной шов.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Накладной шов.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 10.**

Заполните схему.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | --- | |  | |  | Волокна |  |  |  |  |
|  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.001.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.002.png |  |  |  |  |
| |  | | --- | |  | |  | Натуральные |  |  |  |  |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.003.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.005.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.004.png |  |  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.007.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.006.png |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Искусственные |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.008.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.009.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.010.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.011.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.012.png   |  | | --- | |  | |
|  |  |  |  | Асбест |  |  |  | Капрон |
|  |  | Шелк |  |  |  |  |  |  |
| Крапива |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 14.*

**Контрольно-измерительные материалы**

**промежуточной аттестации**

**по технологии**

**6 класс**

2 ВАРИАНТ

**Задание № 1.**

Перечислить недостающий этап проектной деятельности:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ этап.
2. Конструкторский этап.
3. Технологический этап.
4. Заключительный этап.

*Максимальное количество баллов- 1.*

**Задание № 2.**

Указать  соотношение макаронных изделий и воды в соответствии со способом варки.

1. Сливной способ
2. Несливной способ.

а. 1:2

б.  1:5

в  1:10

г.  1:1

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
|  |  |

*Ответ записать в таблицу. Максимальный балл – 2.*

**Задание № 3.**

Вы согласны с тем, что:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос:** | **ДА** | **НЕТ** |
| 1. | Снимать крышку горячей посуды в направлении «от себя». |  |  |
| 2. | У доброкачественной рыбы мутные глаза. |  |  |
| 3. | Мытье круп – это способ первичной обработки данного продукта. |  |  |
| 4. | Перед приготовлением макаронные изделия не подвергают первичной обработке. |  |  |
| 5. | Первичная обработка риса заключается в переборке, мытье, замачивании |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 4.**

Перечислить недостающие этапы первичной обработки рыбы:

1. Оттаивание.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Отрезание головы.
4. Удаление внутренностей.
5. Промывание.
6. Пластование.
7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 5.**

Перечислите цветные металлы и сплавы (не мене 3):

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 3.*

**Задание № 6.**

Перечислите недостающие пороки древесины:

1. Сучки.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Ложная сердцевина.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
6. Двойное ядро.
7. Смоляные кармашки.
8. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
9. Свилеватость.
10. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 5.*

**Задание № 7.**

**Разделить инструменты на группы.**

 Молоток, ножовка, коловорот, штангенциркуль, рубанок, клещи, кусачки, стамеска.

|  |  |
| --- | --- |
| Инструменты для столярных работ | Инструменты для слесарных работ |
|  |  |

*Максимальное количество баллов – 8.*

**Задание № 8.**

Как называется устройство регулирования вида строчки

а.  регулятор длины стежка;

б.  регулятор натяжения верхней нити;

в.  регулятор ширины зигзага.

Ответ запишите в виде буквы \_\_\_\_\_\_\_.

*Максимальное количество баллов – 1.*

**Задание № 9.**

Перечислите недостающие виды соединительных швов:

1. Шов вподгибку с закрытым срезом.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Настрочной шов.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Накладной шов.

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 2.*

**Задание № 10.**

Заполните схему.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | --- | |  | |  | Волокна |  |  |  |  |
|  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.001.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.002.png |  |  |  |  |
| |  | | --- | |  | |  | Натуральные |  |  |  |  |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.003.png |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.005.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.004.png |  |  |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.007.pnghttps://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.006.png |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Искусственные |  |  |
| https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.008.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.009.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.010.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.011.png   |  | | --- | |  | |  | https://mega-talant.com/uploads/files/174965/80204/85397_html/images/80204.012.png   |  | | --- | |  | |
|  |  |  |  | Асбест |  |  |  | Капрон |
|  |  | Шелк |  |  |  |  |  |  |
| Крапива |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 14.*

Критерии оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Общее количество  баллов |
| Количество баллов | 1 | 2 | 5 | 2 | 3 | 5 | 8 | 1 | 2 | 14 | 43 |

Оценка «5» - от   36    до    43  балла.

Оценка «4» - от    30   до    35  баллов.

Оценка «3» - от   23    до  29    баллов.

Оценка «2» -  от  22 баллов и менее.

*Приложение 3*

**Лист корректировки календарно-тематического планирования на 2022-2023 учебный год**

Класс: \_\_\_\_\_\_

Предмет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Количество часов** | | **Причина корректировки** | **Способ корректировки** |
| **План** | **Факт** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |