

«Технология»

Цель методических рекомендаций: освоение программного содержания в 2019-2020 учебном году в полном объеме за счет уплотнения материала.

Оптимизация учебного процесса при сохранении требований основной образовательной программы предполагает следующие организационные действия в зависимости от решений образовательной организации:

1. Внесение изменений в рабочую программу учителя: укрупнение разделов и тем, объединение тем, в том числе с возможным изменением формулировки её названия с целью более точного отражения её содержания.
2. Минимизация количества проводимых практических и проверочных работ.
3. Сокращение резервных учебных часов.

При корректировке рабочих программ следует ориентироваться на Примерную основную образовательную программу основного общего образования.

№ п/п	Разделы, темы	Кол-во час. по рабочей программе	Кол-во час. по скорректированной рабочей программе
5 класс			
	Раздел: Технология проектной и исследовательской деятельности	12	6
1	Основные понятия	4	2
2	Организация проектной деятельности	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология ведения домашнего хозяйства	8	4
1	Санитарные условия в жилом помещении	2	1
2	Освещение комнаты	4	1
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	12	6
1	Эскизы изделия	4	2
2	Национальные обычаи, традиции. Изготовление изделия	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Кулинария	12	6
1	Бутерброды и горячие напитки	4	2
2	Блюда из яиц	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология обработки конструкционных материалов	12	6
1	Конструкционные материалы	4	2
2	Создание изделий из древесины	6	2
3	Итоговая работа	2	2

6 класс			
	Раздел: Технология проектной и исследовательской деятельности	12	6
1	Классификация проектов	4	2
2	Виды проектов по доминирующей деятельности обучающихся. Выполнение проекта	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология ведения домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома	4	2
1	Убранство жилых помещений	2	1
2	Растения в интерьере жилого дома	2	1
	Раздел: Кулинария	12	6
1	Блюда русской кухни. Приготовление блинов	4	2
2	Технология приготовления первых блюд	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология обработки конструкционных материалов	12	6
1	Конструкционные материалы	4	2
2	Роспись по дереву	6	2
3	Итоговая работа	2	2
7 класс			
	Раздел: Технология проектной и исследовательской деятельности	12	6
1	Этапы работы над проектом	4	2
2	Требования к учебному проекту. Выполнение проекта	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология традиционных видов рукоделия и декоративно - прикладного творчества	12	6
1	Художественное конструирование	4	2
2	Декор различных поверхностей	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Технология ведения домашнего хозяйства. Экономика домашнего хозяйства	4	2
1	Бюджет семьи	2	1
2	Домашняя экономика	2	1
	Раздел: Кулинария	12	6
1	Технология приготовления сладостей и десертов	4	2
2	Технология приготовления напитков	6	2
3	Итоговая работа	2	2
	Раздел: Интерьер жилого помещения	6	4
1	Интерьер	2	1
2	Интерьер жилого помещения	2	1
3	Итоговая работа	2	2
8 класс			
	Раздел: Технология проектной и исследовательской деятельности	6	3
1	Классификация проектов. Эффекты от	2	1

	реализации проектов		
2	Подготовка к реализации индивидуального проекта. Выполнение проектов	3	1
3	Итоговая работа	1	1
	Раздел: Черчение и графика	6	3
1	Правила оформления чертежей	2	1
2	Обобщающий урок	3	1
3	Итоговая работа	1	1
	Раздел: Электротехнические работы	6	3
1	Электрические провода	2	1
2	Электротехнические работы. Выполнение практических проектных работ	3	1
3	Итоговая работа	1	1
	Раздел: Технология домашнего хозяйства	3	1
1	Современные электроинструменты и бытовые приборы	3	1
	Раздел: Бюджет семьи	3	2
1	Потребности семьи, расчет потребностей	2	1
2	Итоговая работа	1	1

В IV четверти может быть реализован один или два из представленных разделов. Итоговая проектная работа может быть выполнена в рамках любого реализуемого раздела. Варианты итоговых работ представлены в Приложение 2.

Отличительной особенностью образовательной области «Технология» является отсутствие жесткой последовательности реализации конкретных разделов (модулей) содержания предмета. Рабочие программы учителя составляются в зависимости от условий конкретных образовательных организаций (материальной базы, кадровых возможностей, наличия внеурочной деятельности, поддерживающей содержание предмета, наличия социальных партнеров, участвующих в реализации предмета или внеурочной деятельности и т.д.). Последовательность разделов в соответствии с Концепцией технологического образования задается учителем. В этой связи в период реализации дистанционного обучения в каждой образовательной организации на четвертую четверть может быть запланировано изучение разных разделов программы. Процесс обучения рекомендуется осуществлять в соответствии с рабочими программами по технологии, составленными в ОО, на основе УМК, указанного в рабочих программах учителя, учитывая, что все учебники, рекомендованные к использованию, имеют разную последовательность изучения разделов программы.

Для реализации процесса обучения и завершения учебного года предлагается проведение **трех занятий (из расчета 1 занятие – 2 урока в неделю)** по разделу рабочей программы учителя, запланированному на IV четверть (последний триместр).

Два занятия (4 урока) предполагают изучение (знакомство) с содержанием изучаемого раздела и выполнение практической работы (теста, ответа на вопросы или выполнение практического задания по материалам, изложенным в дистанционном режиме) в рамках изучаемой в IV четверти технологи. **Варианты реализации занятий по основным наиболее часто реализуемым общеобразовательными организациями в IV четверти разделам программы представлены в поурочном планировании (Приложение 1).** Планирование содержит информацию, адресованную учителю и

обучающимся для изучения содержания в дистанционном режиме, варианты заданий и/или проверочных работ, формат обучения и средства коммуникации (обратная связь), возможности проверки достижения образовательных результатов. Представленные в Приложении 1 дистанционные ресурсы не являются обязательными. Общеобразовательным организациям рекомендуется использовать те образовательные платформы и другие электронные образовательные ресурсы (ЭОР) для осуществления дистанционного обучения, которые уже реализуются в ОО.

Для завершения обучения в IV четверти предлагается скорректировать рабочую программу. Обучение в апреле предполагается в дистанционном режиме. Дальнейшее обучение в мае 2020 года предполагает **консультирование, повторение, и обобщение материала.**

Оценивание работ в рамках дистанционного обучения должно осуществляться с позиций достижения различных образовательных результатов, получаемых обучающимися в процессе выполнения задания. По разделам, наиболее часто реализуемым в IV четверти, в соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования оцениваться могут следующие образовательные результаты:

5 класс - ученик

- понимает и разъясняет содержание понятий и определений;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта;
- составляет необходимую учебно-технологическую документацию (эскиз, технологическую последовательность изготовления изделия, памятку, инструкцию);
- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- соблюдает санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- умеет пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации прикладных проектов;
- характеризует группы профессий, обслуживающих соответствующие технологии.

6 класс - ученик

- понимает и разъясняет содержание понятий и определений;
- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- освоил технику обработки материалов;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- соблюдает санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- умеет пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации прикладных проектов;

- характеризует группы профессий, обслуживающих соответствующие технологии.

7 класс - ученик

- оценивает возможность и целесообразность применения той или иной технологии;
- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта;

- составляет необходимую учебно-технологическую документацию (эскиз, чертеж, инструкционную карту);

- соблюдает санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;

- умеет пользоваться различными видами оборудования современной кухни;

- определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации прикладных проектов;

- характеризует группы профессий, обслуживающих соответствующие технологии.

8 класс - ученик

- читает и создает технические рисунки, чертежи, технологические карты;

- изготавливает изделие в соответствии с разработанной технической и технологической документацией

- оценивает возможность и целесообразность применения той или иной технологии;

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;

- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения продуктов;

- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- получил и проанализировал опыт разработки и/или реализации прикладных проектов;

- характеризует группы профессий, обслуживающих соответствующие технологии;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;

- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Оценивая работу (задание) по различным выбранным учителем критериям может быть выставлено количество отметок, необходимое для выведения отметки за IV четверть.

Последнее занятие четверти предполагает итоговую работу по материалу учебного года, которая может быть реализована через выполнение комплексного задания. Задание для итоговой работы рекомендуется составлять, основываясь на материале изученных в учебном году технологий. Задание должно учитывать проверку основных

образовательных результатов, достигаемых в текущем учебном году в соответствии с рабочей программой учителя. Описание возможных заданий для каждой параллели представлено в **Приложении 2**. При оценивании задания в рамках итоговой работы предполагается учитывать образовательные результаты по итогам учебного года. Для учета указанных образовательных результатов в Приложении 2 предлагается кодификатор проверяемых планируемых результатов и рекомендации по оцениванию.

Наиболее типичными ошибками при оценивании заданий в рамках предмета «Технология» являются:

1. выставление одной оценки за выполнение практической работы с точки зрения только правильности ответов или качества изготовления продукта труда, что не отражает все аспекты реализации образовательной области «Технология», то есть понимания общих закономерностей всех технологий и специфики конкретной технологии;
2. попытка оценить в одном задании все возможные образовательные результаты, отраженные в программе или данных методических рекомендациях.

Для избегания указанных ошибок необходимо выбрать из предложенных в данных методических рекомендациях варианты оцениваемых результатов в зависимости от характера и содержания заданий или сформулировать свои в соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования (пункт 1.2.5.15. Планируемые предметные результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология») или рабочей программой учителя.

Для реализации предмета «Технология» в дистанционном режиме могут быть использованы электронные формы учебников (ЭФУ), которые на период осуществления дистанционного обучения **бесплатно** предоставили ведущие издательства, в том числе все издательства, выпускающие учебники технологии, включенные в федеральный перечень учебников: издательство «Просвещение», Корпорация «Российский учебник» («Дрофа» и «Вентана-Граф»). ЭФУ предоставило и издательство «Бином». Ссылки на электронные формы учебников размещены на сайте СПб АППО в разделе специально созданного ресурса. Для поиска информации необходимо пройти по сайту: «Методическая поддержка учителя в условиях пандемии» → «Методическая поддержка педагогических и руководящих работников системы образования Санкт-Петербурга» → «Методические материалы: организация дистанционного обучения» → «Материалы издательств». В материалах предложены различные варианты УМК.

Приложение 1

Поурочное планирование по основным, наиболее часто реализуемым общеобразовательными организациями в IV четверти разделам программы по технологии
5 класс

Модуль или раздел программы Тема урока 1-2 занятия по каждому разделу	Содержание урока с использованием ЭОР	Рекомендуемые практические работы	Формат обучения и средства коммуникации (обратная связь)
<p>Технология проектной и исследовательской деятельности Тема урока: 1. Основные понятия. 2. Организация проектной деятельности: обобщающий урок</p>	<p>http://pionerov.ru/assets/downloads/mc/recommendations/PPD.pdf - текстовый документ – проект и проектная деятельность Основные понятия определения.</p>	<p>Практическая работа. «Определение путей решения проблемы» Задание: 1. Проанализируйте ситуации: -Необходимо украсить класс к выпускному вечеру. -Необходимо создать карнавальный костюм. -Необходимо создать подарок маме к 8 Марта. Придумайте как можно больше вариантов решения каждой проблемы. 2. Разделите пути решения на группы по времени изготовления изделий, по сложности изготовления; по наличию материалов. 3. Оцените результат своей работы: укажите варианты наименее длительный по времени, наименее сложный, выполняемый из имеющихся в наличие материалов.</p>	<p>Разъяснения учителя по материалам темы (синхронный) и/или самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). - выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).</p>
<p>Технология ведения домашнего хозяйства. Тема урока: 1. Санитарные условия в жилом помещении. 2. Освещение комнаты:</p>	<p>http://www.myshared.ru/slide/1214462/ презентация – «Санитарные условия в жилом помещении» https://nsportal.ru/shkola/tehnologiy/library/2019/10/17/test-interer</p>	<p>Задание: Ознакомиться с презентацией. Выписать в тетрадь гигиенические требования к жилому помещению. Выполнить тест в тетради.</p>	<p>Разъяснения учителя по материалам темы (синхронный) и/или самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный), выслать фото готовой работы или файл на</p>

обобщающий урок	файл - тест "Интерьер"		электронную почту.
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Тема урока: 1. Эскизы изделия. 2. Национальные обычаи, традиции: обобщающий урок	https://topslide.ru/tehnologija/diekorativnoprikladnoie-iskusstvo-i-iegho-vidy-5-klass презентация «Декоративно-прикладное искусство и его виды» https://uchebnik.mos.ru/exam/test/training_spec/135947/task/1 Тест - Технологические операции изготовления открытки.	Задание: Заполнить таблицу, ответив на вопросы теста.	Разъяснения учителя по материалам темы (синхронный) и / или самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный), выслать фото готовой работы на электронную почту.
Кулинария. Тема урока: 1. Бутерброды и горячие напитки. 2. Блюда из яиц: обобщающий урок.	https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng Видео-урок "Технология приготовления бутербродов" https://www.youtube.com/watch?v=stGIhaBHwWI видео-урок Технология приготовления блюд из яиц, ДЗ 5 классов по технологии.	Задание: Составить технологическую последовательность по изготовлению представленного на видео блюда. Указать правила охраны труда и санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюда. Выполнить в тетради тест.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).
Технология обработки конструкционных материалов. Тема урока: 1. Конструкционные материалы. 2. Создание изделий из древесины: обобщающий урок	https://infourok.ru/material.html?mid=13007 Видео-урок «Этапы создания изделий из древесины» https://uchitelya.com/tehnologiya/176921-test-po-tehnologii-drevesina-konstrukcionnyy-material.html Тест «Конструкционные материалы».	Задание: Посмотреть видео-ролик. Выписать технологические этапы. Составить инструкционную карту. Выполнить в тетради тест.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный), выслать фото готовой работы на электронную почту, прислать файл.

6 класс

Модуль или раздел программы	Содержание урока с использованием ЭОР	Рекомендуемые практические работы	Формат обучения и средства коммуникации (обратная связь)
------------------------------------	----------------------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

Тема урока 1-2 занятия по каждому разделу			
Технология проектной и исследовательской деятельности Тема урока: 1. Классификация проектов. 2. Виды проектов по доминирующей деятельности обучающихся: обобщающий урок	https://sites.google.com/a/labore.ru/kcp/teoria-proektov/klassifikacia-proektov Теория проектной деятельности. Классификация проектов.	Задание: кратко опишите, какие проблемы могли бы решать практико-ориентированный, исследовательский и информационный проекты?	Разъяснения учителя по материалам темы (синхронный) и/или самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).
Технология ведения домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома. Тема урока: 1. Убранство жилых помещений 2. Растения в интерьере жилого дома: обобщающий урок	https://infourok.ru/prezentaciya-priroda-v-dekorativnom-panno-4221023.html презентация "природа в декоративном панно" http://kamshkola7.ru/ftpgetfile.php?id=1367 Тест - «Растения в интерьере жилого дома».	Задание: выписать в тетрадь понятия темы, пояснить понятие «флористика». Выполнить тест в тетради.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный), выслать фото готовой работы на электронную почту, прислать файл.
Кулинария. Тема урока: 1. Блюда русской кухни. Приготовление блинов. 2. Технология приготовления первых блюд: обобщающий урок.	http://www.myshared.ru/slide/836303/ -презентация «Чудеса кулинарии. Блюда русской кухни. Приготовление блинов» https://урок.пф/presentation/2324.html - презентация «Технология приготовления первых блюд» https://uchitelya.com/tehnologiya/48086-prezentaciya-test-azy-kulinarii-6-klass.html Презентация "Тест. Азы кулинарии" https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2018/05/26/proverochnyy-test-po-	Задание: Составить технологическую последовательность по приготовлению представленных в презентациях блюд. Указать правила охраны труда и санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд. Выполнить в тетради тесты.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).

	razdelu-kulinariya-6-klass Проверочный тест по разделу Кулинария. 6 класс.		
Технология обработки конструкционных материалов. Тема урока: 1. Конструкционные материалы. 2. Роспись по дереву: обобщающий урок	https://resh.edu.ru/subject/lesson/105/ видео-урок-Конструкционные материалы https://uchitelya.com/tehnologiya/176921-test-po-tehnologii-drevesina-konstrukcionnyy-material.html Тест по технологии "Древесина - конструкционный материал" https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2016/01/17/testy-dlya-kontrolya-znaniy-za-chetvert-po-hudozhestvennoj-rospisi Тест для контроля знаний за четверть по художественной росписи.	Задание: Ознакомиться с видео-уроком. Выписать основные понятия в тетрадь. Описать свойства древесины. Выполнить в тетради тесты.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).

7 класс

Модуль или раздел программы Тема урока 1-2 занятия по каждому разделу	Содержание урока с использованием ЭОР	Рекомендуемые практические работы	Формат обучения и средства коммуникации (обратная связь)
Технология проектной и исследовательской деятельности Тема урока: 1. Этапы работы над проектом 2. Требования к учебному проекту: обобщающий урок	https://pandia.ru/text/77/378/36492.php - текстовый документ «Этапы проектной деятельности. Требования к учебному проекту».	Задание: прочитать текст, выписать все этапы проектной деятельности, описать содержание каждого этапа. Задание: прочитать текст, сформулировать содержание проекта с учетом требований к учебному проекту. Подготовить проектную записку к защите проекта.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).
Технология	http://rybaulina-	Задание:	Самостоятельная работа учащихся,

<p>традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Тема урока: 1. Художественное конструирование 2. Декор различных поверхностей: обобщающий урок.</p>	<p>ol.narod.ru/olderfiles/4/Dizain_kak_hudozhestvenno-tehnichne-98704.pdf презентация «Дизайн - художественное конструирование» https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2016/01/17/testy-dlya-kontrolya-znaniy-za-1-chetvert-po-hudozhestvennoy Тест для контроля знаний за четверть по художественной росписи.</p>	<p>Ознакомиться с презентацией, выписать основные понятия, ответить на вопросы. Выполнить в тетради тест.</p>	<p>предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).</p>
<p>Технология ведения домашнего хозяйства. Экономика домашнего хозяйства. Тема урока: 1. Бюджет семьи. 2. Домашняя экономика: обобщающий урок.</p>	<p>https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2015/04/13/domashnyaya-ekonomika-byudzhet-semi презентация «Домашняя экономика. Бюджет семьи» https://infourok.ru/itogovyj-test-po-teme-semejnyaya-ekonomika-4027292.html Итоговый тест по теме «Семейная экономика».</p>	<p>Задание: ознакомиться с презентацией, выписать основные понятия, ответить на вопросы. Выполнить в тетради тест.</p>	<p>Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный), прислать файл, фото на эл. почту.</p>
<p>Кулинария Тема урока: 1. Технология приготовления сладостей и десертов. 2. Технология приготовления напитков: обобщающий урок.</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=D-8Sp6bsakY Видео-урок "Технология приготовления сладостей, десертов, напитков" https://webanketa.com/forms/68rk4c9g6wqk0dv1cctk0c31/ru/ тест для проверки знаний "Технология обработки пищевых продуктов" https://infourok.ru/provernochnaya-rabota-v-forme-testa-po-razdelu-kulinariya-7-klasse-4027289.html Проверочная работа в форме теста по разделу «Кулинария».</p>	<p>Задание: Составить технологическую последовательность по изготовлению представленного на видео блюда. Указать правила охраны труда и санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюда. Приготовить блюдо в домашних условиях. Выполнить в тетради тесты.</p>	<p>Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).</p>

<p>Интерьер жилого помещения. Тема урока: 1. Интерьер. 2. Интерьер жилого помещения: обобщающий урок.</p>	<p>https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2018/10/29/prezentatsiya-interer Презентация "Интерьер" https://videouroki.net/tests/intier-ier-zhilogho-doma-2.html Тест: Интерьер жилого дома.</p>	<p>Задание: ознакомиться с презентациями, выписать основные понятия. Выполнить в тетради тест.</p>	<p>Разъяснение учителя по материалам темы (синхронный) и/или самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный), выслать фото готовой работы на электронную почту, прислать файл или видео.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8 класс

<p>Модуль или раздел программы Тема урока 1-2 занятия по каждому разделу</p>	<p>Содержание урока с использованием ЭОР</p>	<p>Рекомендуемые практические работы</p>	<p>Формат обучения и средства коммуникации (обратная связь)</p>
<p>Технология проектной и исследовательской деятельности Тема урока: 1. Классификация проектов. Эффекты от реализации проектов. 2. Подготовка к реализации индивидуального проекта: обобщающий урок.</p>	<p>https://studref.com/421164/menedzhment/klassifikatsiya_proektov текстовый документ - рассмотрение различных видов классификации проектов, описание характеристик и особенностей разных типов, видов проектов и ожидаемых от их реализации эффектов.</p>	<p>Задание: 1. Ответить на контрольные вопросы и выполнить задания, размещенные в конце представленного по ссылке материала; 2. Предложить примеры возможных индивидуальных проектов для реализации в своей школе, в быту, имеющих экономический, социальный, экологический или инновационный эффекты (указать проблему, решаемую при реализации проекта).</p>	<p>Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).</p>
<p>Черчение и графика. Тема урока: 1. Правила оформления чертежей 2. Обобщающий урок</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=GaH_cYYhKjI - видео-лекция «Правила оформления чертежей» http://rybaulina-ol.narod.ru/olderfiles/1/Rabota_nad_oshibkami_Pravila_oform-31073.pdf Контрольная работа по черчению.</p>	<p>Задание: Записать правила оформления чертежей в тетради, выполнить основную надпись. Выполнить в тетради контрольную работу.</p>	<p>Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp,</p>

			Viber, и др.) (синхронный).
Электротехнические работы Тема урока: 1. Электрические провода. 2. Электротехнические работы: обобщающий урок.	https://www.youtube.com/watch?v=UZSIryUvMg Видео-урок "Электрические провода".	Задание: Просмотреть видео-урок. 1. Записать виды проводов. 2. Ответить на вопросы: <ul style="list-style-type: none"> • Что необходимо для проведения электро-монтажных работ? • Какие бывают жилы? • На какие группы делятся провода? Ответы записать в тетрадь.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный), или обсудить в рамках видеоконференции, например, платформа zoom или в группе, созданной в мессенджерах (Vk, WhatsApp, Viber, и др.) (синхронный).
Технология домашнего хозяйства Тема урока: Современные электроинструменты и бытовые приборы: обобщающий урок.	https://yrok.pf/library/test_po_teme_elektrobitovye_pribori_200606.html Тест по технологии для 8 класса «Электробытовые приборы».	Задание: Выполнить тест в тетради.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный).
Бюджет семьи Тема урока: Потребности семьи, расчет потребностей: обобщающий урок.	https://infourok.ru/videourok-po-tehnologii-na-temu-potrebnosti-semi-klass-585360.html Видеоурок по технологии на тему "Потребности семьи" https://uchitelya.com/obshchestvoznaniye/169905-testirovaniye-byudzheta-semi.html Тестирование по курсу "Бюджет семьи"	Задание: Рассчитать потребности семьи. Выполнить тест в тетради.	Самостоятельная работа учащихся, предполагающая проверку выполненных заданий учителем (асинхронный). Выслать фото (файл) готовой работы на электронную почту (асинхронный).

Итоговая работа

Задание для 5 класса:

Вариант 1. **Проектная работа «Изделие».** Составить технологическую последовательность изготовления проектного изделия с использованием выбранной технологии обработки продуктов или материалов (Кулинария, Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества, Технология обработки текстильных и конструкционных материалов). Указать технические условия каждой операции.

Вариант 2. Выполнить итоговый тест по предмету «Технологи» 5 класс

https://yпок.рф/library/itogovij_testovij_kontrol_184438.html

Задание для 6-7 классов:

Вариант 1. **Проектная работа «Инструкция».** Составить инструкционную карту по изготовлению проектного изделия с использованием выбранной технологии обработки продуктов или материалов (Кулинария, Черчение и графика, Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества, Технология обработки текстильных и конструкционных материалов). Указать технические условия и эскиз, технический рисунок или чертеж каждой операции. Представить альтернативные варианты решения проблемы изготовления представленного продукта или изделия. Указать критерии оценки выбранного пути решения проблемы.

Вариант 2. Выполнить итоговый тест по предмету «Технологи» 6 класс

https://yпок.рф/library/didakticheskij_material_po_predmetu_tehnologii_6_211443.html

Задание для 8 класса:

Вариант 1. **Проектная работа «Чертеж»** по разделу «Черчение и графика» http://rybaulina-ol.narod.ru/olderfiles/1/Rabota_nad_oshibkami_Pravila_oform-31073.pdf

Вариант 2. **Проектная работа «Профессия».** Охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания. Указать предприятия региона проживания (не менее пяти предприятий), работающих на основе современных производственных технологий. Назвать не менее трех профессий будущего и не менее трех устаревающих профессий.

Вариант 3. **Проектная работа «Индивидуальный проект».** Представить проектную записку практико-ориентированного (технологического) проекта по изготовлению изделия (продукта труда) с описанием варианта (способа, сценария) защиты проекта.

Оценить задания рекомендуется с помощью кодификатора

Класс	Оценка			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
5 класс	9-12 баллов	6-8 баллов	4-5 баллов	Менее 4 баллов
6 класс	18-24 балла	14-17 баллов	10-13 баллов	Менее 10 баллов
7 класс	18-24 балла	14-17 баллов	10-13 баллов	Менее 10 баллов
8 класс	8-10 баллов	6-7 баллов	4-5 баллов	Менее 4 баллов

Кодификатор проверяемых планируемых предметных результатов

Разделы рабочей программы	Проверяемые предметные результаты
5 класс	
Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов (4 балла); - пользуется различными видами оборудования современной кухни (3 балла); - определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам (3 балла);
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	<ul style="list-style-type: none"> - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта (3 балла); - составляет необходимую учебно-технологическую документацию (эскиз, технологическую последовательность изготовления изделия, памятку, инструкцию) (3 балла); - организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией (4 балла);
Технология проектной и исследовательской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования (2 балла)
Технология обработки текстильных и конструкционных материалов	<ul style="list-style-type: none"> - характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля) (2 балла); - характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля) (2 балла); - характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля) (2 балла) (2 балла); - применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля) (2 балла); - осуществляет изготовление деталей, сборку и отделку изделий (2 балла)
6 класс	
Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах (2 балла); - соблюдает санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов (2 балла); - пользуется различными видами оборудования современной кухни (2 балла); - определяет доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам (2 балла); - применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания (2 балла)
Технология проектной и исследовательской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта (2 балла); - может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем (2 балла); - умеет разделять технологический процесс на последовательность действий (3 балла); - получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта (3 балла);

Черчение и графика	<ul style="list-style-type: none"> - понимает, разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия (2 балла); - читает элементарные чертежи (2 балла);
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	<ul style="list-style-type: none"> - характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования (2 балла); - получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей (2 балла); - выполняет отделку изделий (2 балла); - использует один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов (2 балла); - осуществляет текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализирует ошибки (2 балла);
Технология обработки текстильных и конструкционных материалов	<ul style="list-style-type: none"> - характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных и текстильных материалов (2 балла); - характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных и текстильных материалов (2 балла); - применяет безопасные приемы обработки конструкционных и текстильных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента (3 балла); - осуществляет текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализирует ошибки (3 балла);
7 класс	
Кулинария	<ul style="list-style-type: none"> - характеризует пищевую ценность пищевых продуктов (3 балла); - может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.) (3 балла); - может охарактеризовать основы рационального питания (4 балла);
Технология проектной и исследовательской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей (2 балла); - самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения (3 балла); - использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта (2 балла); - получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (3 балла);
Черчение и графика	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов (4 балла);
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	<ul style="list-style-type: none"> - оценивает возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства (2 балла); - выполняет отделку изделий (3 балла);

	<ul style="list-style-type: none"> - использует один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов (2 балла); - осуществляет текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализирует ошибки (3 балла);
Технология обработки текстильных и конструкционных материалов	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации (2 балла); - подбирает ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользуется ими (2 балла); - осуществляет изготовление деталей, сборку и отделку изделий (2 балла); - изготавливает изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией (2 балла); - осуществляет текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализирует ошибки (2 балла);
8 класс	
Черчение и графика	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации (3 балла); - описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей (4 балла); - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту (3 балла);
Технология проектной и исследовательской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле» (3 балла); - получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования, моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы (3 балла); - имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей (4 балла);
Профессиональное самоопределение	<ul style="list-style-type: none"> - может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания (3 балла); - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий (3 балла); - называет характеристики современного рынка труда, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания (4 балла).