МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 35»

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей естественно-научного цикла протокол № 1 от 27.08.2021 руководитель МО

Миа Т.А. Казакова

ПРИНЯТО на заседании педагогического совета протокол № 1 от 27.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ниректор МБОУ ЦО №35
Т.Н. Бессуднова
Приказ № 211-о
(geot. № 30.08.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

5 КЛАСС

Учитель: Герасимова Е.Г.

город Тула 2021-2022 учебный год

РАЗДЕЛ 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) составлена для 5 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации" примерной программы основного общего образования по Технологии (обслуживающий труд) с учетом авторской программы по «Технологии». О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2014 год)

Структура документа

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий семь разделов:

- 1. Пояснительную записку.
- 2. Содержание тем учебного курса.
- 3. Учебно-тематический план.
- 4. Требования к уровню подготовки учащихся.
- 5. Норму оценок.
- 6. Контрольно- измерительные материалы.
- 7. Перечень учебно-методического обеспечения.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

- формирование представлений об используемых в современном производстве технологиях;
- формирование приемов ручного и механизированного труда с использованием инструментов, механизмов и машин, бытовой техники;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результат своей деятельности;
- воспитание уважительного отношения к людям различных профессий;
- формирование опыта учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 классе:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, воспитать гражданские и патриотические качества личности;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В данной программе изложено одно из основных направлений технологии «Технологии ведения дома». Обучение в каждом классе завершается обязательным выполнением проекта, в ходе которого учащиеся индивидуально или в составе бригады должны продемонстрировать определённую систему умственных и практических действий, которой они овладели в курсе обучения. Работа над проектом начинается в начале учебного года, когда определяется цель работы, а завершается к концу соответствующего учебного года. Проект может носить комплексный характер, т. е. охватывать несколько разделов программы или включать только один какой-либо раздел.

Проект формируется и уточняется на протяжении всего учебного года и включает в себя элементы деятельности по маркетингу (изучению спроса и предложения), конструированию, технологическому планированию, наладке оборудования (приспособлений или инструментов), изготовлению изделия и его реализации. В задачу проектирования входит также экономическая и экологическая оценка выполняемых работ. Результаты проектной деятельности должны поэтапно фиксироваться: сначала в виде обоснования выбора цели деятельности и её экономической, экологической и социальной целесообразности, затем в виде эскизов или чертежей, технологических карт и т. д. и, наконец, в виде изготовленных своими руками одного или нескольких изделий.

Необходимо подчеркнуть, что объекты проектирования и изготовления (объекты труда) должны быть посильны учащимся соответствующих возрастных групп. Не следует стремиться к сложным изделиям. Каждый учитель может подобрать свои объекты труда с учётом конкретных материально-технических условий, потребительского спроса, возможностей реализации изготавливаемой продукции, педагогических и санитарно-гигиенических требований.

В процессе изучения данного курса должна обеспечиваться профинформационная и профориентационная направленность обучения. С этой целью учитель знакомит учащихся с соответствующими профессиями, характером, содержанием и условиями деятельности людей, возможностями приобретения профессии.

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным *образовательным* линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей;
- осознание необходимости общественного полезного труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ.

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

- определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
- соблюдение норм и правил культуры труда;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
 - подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии.

в мотивационной сфере:

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• формирование представлений о мире профессий;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места.
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда;
- опрятное содержание одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел 1. Кулинария:

Ученик научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:

Ученик научится:

изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

<u>Ученик получит возможность научиться:</u>

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел 3.Творческий проект.

Ученик научится:

подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта;

выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач;

формулировать определений понятий:

соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Ученик получит возможность научиться;

определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий, продуктов потребления;

моделировать технические объекты и технологические процессы;

выявлять потребности, проектировать и создавать продукты, имеющие потребительскую стоимость;

диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

Раздел 3. Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов
Раздел 1. Физиология питания	2
Раздел 2. Санитария и гигиена	2
Раздел 3. Интерьер кухни, столовой	4
Раздел 3. Интерьер кухни, столовой	4
Раздел 4. Сервировка стола	2
Раздел 5 .Бутерброды, горячие напитки	2
Раздел 6. Блюда из яиц	2
Раздел 7. Блюда из овощей	4
Раздел 8. Заготовка продуктов	2
Раздел 9.Рукоделие. Художественные ремесла	8
Раздел 10. Элементы материаловедения	4
Раздел 11. Элементы машиноведения	6
Раздел 12. Ручные работы	2
Раздел 13. Конструирование и моделирование рабочей одежды	6
Раздел 14. Технология изготовления рабочей одежды	12
Раздел 15.Творческий проект	10

_		
	**	
	Итого 34 наса	
	111010 34 4aca	

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование разделов и тем						
урока							
	аздел $1.\Phi$ изиология питания (2 ч)						
1	Правила ТБ в кабинете технологии. Основы физиологии питания. Процесс пищеварения. Роль витаминов, минеральных						
	солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;						
2	Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава						
	продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.:						
	Раздел 2. Санитария и гигиена (2 ч)						
3	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и						
	столовой, к посуде и кухонному инвентарю.						
4	Практическая работа: Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.						
	Раздел 3. Интерьер кухни, столовой (4 ч)						
5	Интерьер жилых помещений и их комфортность.						
	Современные стили в интерьере.						
6	Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера кухни.:						
7	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.						
8	Практическая работа: Выполнение эскизов прихваток, полотенец и д						
	Раздел 4. Сервировка стола (2 ч)						
9	Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и эстетическое оформление стола.						
10	Практическая работа: 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.						
	2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.						
	Раздел 5 .Бутерброды, горячие напитки (2 ч)						
11	Бутерброды. Виды бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов. Практическая работа: Выполнение						
	эскизов художественного оформления бутербродов. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.						

12	Горячие напитки. Виды горячих напитков Практическая работа: Приготовление горячих напитков к завтраку.
	Раздел <i>6. Блюда из яиц (2 ч)</i>
13	Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.
14	Практическая работа: Приготовление блюда из яиц. Яичница-глазунья.
	Раздел 7. Блюда из овощей (4 ч)
15	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Практическая работа: Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
16	Механическая обработка овощей Практическая работа: Механическая обработка овощей.
17	Приготовление блюд из свежих овощей Практическая работа: Салат из белокочанной капусты с помидорами и
	сельдереем.
18	Приготовление блюд из вареных овощей Практическая работа: Винегрет зимний постный.
	Раздел 8. Заготовка продуктов (2 ч)
19	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов.
20	Практическая работа: Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.
	Раздел 9.Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)
21	Вышивка. Знакомство с видами вышивки.
22	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Практическая работа: Зарисовка традиционных орнаментов,
	определение
	традиционного колорита и материалов для вышивки.
23	Построение узора в художественной отделке вышивкой. : Практическая работа: выполнение эскиза узора в выбранной технике.
24	Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: <i>Практическая работа</i> : Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
25	Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Практическая работа: эскиз панно
26	Материалы и красители. Практическая работа: доклад по теме урока
27	Способы завязывания узелков и складывания ткани. Практическая работа: выполнить различные виды узлов
28	Технология крашения. Практическая работа: Оформление салфеток в технике «узелковый батик».
	Раздел 10. Элементы материаловедения (4 ч)
29	Классификация текстильных волокон.
30	Практическая работа: Определение направления долевой нити в ткани.
31	Полотняное переплетение.
32	Практическая работа: Выполнение образца полотняного переплетения.

	Раздел 11.Элементы машиноведения (6 ч)
33	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.
34	Практическая работа: Организация рабочего места для работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку.
35	Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей,
36	Практическая работа:, заправка верхней и нижней нитей,
37	Практическая работа: выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.
38	Практическая работа: Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
	Раздел <i>12.Ручные работы (2 ч)</i>
39	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.
40	Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
Раздел	13.Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)
41	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.
42	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.
43	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука Практическая работа: Снятие мерок и запись
	результатов измерений.
44	Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Практическая работа:
	Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
45	Моделирование фартука Практическая работа: Моделирование фартука выбранного фасона.
46	Подготовка выкройки к раскрою.
	Раздел 14.Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)
47	Конструкция машинного шва.
48	Практическая работа: работа с машинными швами.
49	Подготовка ткани к раскрою.
50	Практическая работа: Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
51	Обмеловка и раскрой ткани.
52	Практическая работа: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
53	Обработка нагрудника и нижней части
54	Практическая работа: Обработка деталей кроя.
55	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.
56	Практическая работа: Соединение деталей изделия машинными швами.
57	Сборка изделия. Художественная отделка изделия.
58	Практическая работа: Влажно-тепловая обработка изделия.

Разде.	здел 15.Творческий проект(10ч.)					
59	Блюда национальной кухни для традиционных праздников.					
	Введение в творческий проект. Понятие о проектной деятельности.					
60	Выбор темы проекта. Определение параметров изделия.					
61	Конструкторский этап проектного исследования.					
62	Технологический этап- разработка технологической документации.					
63	Технологический этап- разработка технологической документации.					
64	Изготовление проектируемого изделия					
65	Изготовление проектируемого изделия					
66	Изготовление проектируемого изделия					
67	Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама проекта Подготовка презентации.					
68	Защита проекта.					

Раздел 4. Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся 5 класса должны знать:

Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;

Гигиену, правила и средства ухода за кожей;

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру домов, способы отделки интерьера;

Знать и уметь рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении указанных работ;

Иметь представление о путях предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье человека;

Знать источники и носители информации, способы хранения и поиска информации, уметь находить необходимую информацию;

Требования к интерьеру жилых помещений;

Принципы ухода за одеждой и обувью;

Основы гигиены подростков, выбора прически и эстетики одежды;

Принципы поведения в семье и проявление уважения к другим людям;

Обязанности в семье, правила поведения в гостях и приема гостей;

Санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи.о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

должны уметь:

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

Включать и выключать швейную машину, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;

Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой;

Выполнять на швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым срезом; распускать швы,;

Разрабатывать интерьер квартиры, оформлять интерьер изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние квартиры.

Создавать простые рисунки;

Планировать и оформлять интерьер жилых помещений;

Убирать квартиру;

Стирать и чистить одежду, утюжить одежду, чистить обувь;

Выполнять правила гигиены, выбирать прическу и одежду;

Проявлять внимание и уважение к членам семьи и другим людям;

Участвовать в жизни семьи;

Принимать гостей и вести себя в гостях;

Дарить цветы и подарки и принимать подарки;

Писать письма и поздравительные открытки.

Определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;

Применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;

Определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки;

Сервировать стол к завтраку.

Раздел 5. Норма оценок.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии При устной проверке.

Оценка «5» ставится,	Оценка «4» ставится,	Оценка «3» ставится,	Оценка «2» ставится,	Оценка «1» ставится,	
если учащийся:	если учащийся:	если учащийся:	если учащийся:	если учащийся:	
полностью усвоил	в основном усвоил	не усвоил существенную	почти не усвоил учебный	полностью не усвоил	
учебный материал;	учебный материал;	часть учебного материала;	материал;	учебный материал;	
умеет изложить учебный	допускает	допускает значительные	не может изложить	не может изложить	
материал своими словами;	незначительные ошибки	ошибки при его	учебный материал своими	учебный материал своими	
самостоятельно	при его изложении	изложении своими	словами;	словами;	
подтверждает ответ	своими словами;	словами;	не может подтвердить	не может ответить на	
конкретными примерами;	подтверждает ответ	затрудняется подтвердить	ответ конкретными	дополнительные вопросы	
правильно и обстоятельно	конкретными примерами;	ответ конкретными	примерами;	учителя.	
отвечает на	правильно отвечает на	примерами;	не отвечает на большую		
дополнительные вопросы	дополнительные вопросы	слабо отвечает на	часть дополнительных		
учителя.	учителя.	дополнительные вопросы	вопросов учителя.		
		учителя.			

При выполнении практических работ.

Оценка	«5»	ставится,	Оценка	«4»	ставится,	Оценка	«3»	става	ится,	Оце	нка «	2»	ставится,	Оценка	«1»	ставится,
если учащийся:		если учаи	цийся:		если учащийся:		если учащийся:		если учащийся:							
творческ	и	планирует	правильн	10	планирует	допускае	г оп	іибки	при	не	може	T	правильно	не мож	ет с	планировать
выполне	ние ра	боты;	выполне	ние ра	боты;	планиров	ании			спла	нирова	ть і	выполнение	выполне	ние р	аботы;
самостоя	ительно	и с	самостоя	тельно	И	выполнен	ия ра	боты;		рабо	оты;			не мож	ет и	спользовать
полности	ью	использует	полность	Ю	использует	не може	г само	остоят	ельно	не	может	И	спользовать	знаний	П	ограммного

знания программного	знания программного	использовать	знаний программного	материала;
1 1	1 1		1 1	1 /
материала;	материала;	значительную часть	материала;	отказывается выполнять
правильно и аккуратно	в основном правильно и	знаний программного	допускает грубые ошибки	задания.
выполняет задания;	аккуратно выполняет	материала;	и не аккуратно выполняет	
умеет пользоваться	задания;	допускает ошибки и не	задания;	
справочной литературой,	умеет пользоваться	аккуратно выполняет	не может самостоятельно	
наглядными пособиями,	справочной литературой,	задания;	пользоваться справочной	
машинами,	наглядными пособиями,	затрудняется	литературой, наглядными	
приспособлениями и	машинами,	самостоятельно	пособиями, машинами,	
другими средствами	приспособлениями и	пользоваться справочной	приспособлениями и	
	другими средствами.	литературой, наглядными	другими средствами.	
		пособиями, машинами,		
		приспособлениями и		
		другими средствами		

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-	Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
экономические	ставится, если учащийся:	ставится, если	ставится, если учащийся:	ставится, если учащийся:
требования		учащийся:		
Защита	Обнаруживает полное	Обнаруживает, в	Обнаруживает неполное	Обнаруживает незнание большей
проекта	Соответствие содержания	основном, полное	соответствие доклада и	части
	доклада и	соответствие	проделанной проектной работы.	проделанной проектной работы.
	проделанной работы.	доклада и проделанной	Не может правильно и четко	Не может правильно и четко
	Правильно и четко отвечает на	работы. Правильно и	ответить на отдельные вопросы.	ответить на многие вопросы.
	все поставленные вопросы.	четко отвечает почти на	Затрудняется самостоятельно	Не может подтвердить
	Умеет самостоятельно	все	Подтвердить теоретическое	теоретические положения
	подтвердить теоретические	поставленные вопросы.	Положение конкретными	конкретными примерами.
	положения конкретными	Умеет, в основном,	примерами.	
	примерами.	самостоятельно		
		подтвердить		
		теоретические		
		положения конкретными		

		примерами		
Оформление	Соответствие требованиям	Соответствие	. Неполное соответствие	Не соответствие
проекта	последовательности	требованиям	требованиям проекта. Не совсем	Требованиям выполнения
	выполнения проекта. Грамотное,	Выполнения проекта.	грамотное изложение разделов.	проекта. Неграмотное
	полное изложение всех	Грамотное, в основном,	Некачественные наглядные	изложение всех разделов.
	разделов. Наличие и качество	полное изложение всех	материалы. Неполное	Отсутствие наглядных
	наглядных материалов	разделов. Качественное,	соответствие технологических	материалов. Устаревшие
	(иллюстрации,	неполное количество	разработок у современным	технологии обработки.
	зарисовки, фотографии, схемы и	наглядных материалов.	требованиям.	
	т.д.)Соответствие	Соответствие		
	технологических разработок	технологических		
	современным требованиям.	разработок современным		
	Эстетичность выполнения.	требованиям.		
Практичес-	Выполненное изделие	Выполненное изделие	Выполненное изделие имеет	Выполненное изделие не
кая направлен	соответствует и может	соответствует и может	отклонение от указанного	соответствует и не может
ность	использоваться по назначению,	использоваться по	назначения, предусмотренного в	использоваться по назначению.
	предусмотренному при	назначению и	проекте, но может использоваться	
	разработке проекта.	допущенные отклонения	в другом практическом	
		в проекте не имеют	применении.	
		принципиального		
		значения.		
Соответствие	Работа выполнена в	Работа выполнена в	Работа выполнена с отклонением	Обработка изделий (детали)
технологии	соответствии с	соответствии с	от технологии, но изделие может	выполнена с грубыми
выполнения	технологией.	технологией, отклонение	быть использовано по назначению	отклонениями от технологии,
	Правильность	от указанных		применялись не
	подбора	инструкционных карт не		предусмотренные операции,
	технологических	имеют принципиального		изделие бракуется
	операций при проектировании	значения		
Качество	Изделие выполнено в	Изделие выполнено в	Изделие выполнено по чертежу и	Изделие выполнено с
проектного	соответствии эскизу чертежа.	соответствии эскизу,	эскизу с небольшими	отступлениями от чертежа, не
изделия	Размеры выдержаны. Отделка	чертежу, размеры	отклонениями, качество отделки	соответствует эскизу.
	выполнена в соответствии с	выдержаны, но качество	удовлетворительно, ухудшился	Дополнительная доработка не
	требованиями	отделки ниже	внешний вид изделия, но может	может привести к возможности

		1 7	быть использован по назначению	использования изделия
	, ,	внешнии вид изделия не		
	изделия	ухудшается		

4.При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы выполнил 30 - 69 % работы оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Раздел 6. Контрольно- измерительные материалы.

Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд.

Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство "Экзамен", 2006. – 128с. (Серия "Учебно-методический комплект")

Раздел 7. Перечень учебно-методического обеспечения

- 1.Технология. 5-11 . проектная деятельность учащихся/ авт.-сос. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О. В. Павлова. -2 изд., стереотип.-Волгоград: учитель, 2008. -204 стр.
- 2. Развернутое тематическое планирование. Технология 5-11 классы. Вариант для девочек. По программе В.Д. Симоненко.. авторы: Е.А.Киселева, О.В.Павлова, Г.П. Попова. Г. Волгоград.
- 3. Творческая мастерская учителя. Технология. 5-9 классы. Автор: Боброва Л.В. издание 2009.
- 4. Неделя технологии в начальной и средней школе. Авт: Павлова. О.В.
- 4. Уроки по курсу технология . 5-9 классы. Авт: Перова. Е.Н. 2006.
- 6. Поурочные планы 8 класс .технология. Авт: И.В.Бобунова. 2006.
- 7. Организация кружковой работы в классе..авт: О.Н.Маркелова. изд.2008.
- 8. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2010. 192 с.: ил.

Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

Цифровые образовательные ресурсы:

fcior.edu.ru,

СD-диск «Технология. Девочки 5-9 класс», изд. Фирма «Сентябрь», 2009

Электронное приложение к УМК Кожиной О.А.