



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
Гимназия ДВФУ

СОГЛАСОВАНО
на заседании МО
учителей общественных наук
и предметов эстетического цикла
Л.А. Клименко

«30» августа 2020 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор Гимназии ДВФУ



Н.Г. Каплина

Рабочая программа
по технологии
5-8 класс

Срок реализации 4 года

Владивосток-2020

Пояснительная записка

Огромную важность в непрерывном образовании приобретают вопросы технологической культуры и грамотности учащейся молодежи. В связи с этим особое место отводится решению проблемы подготовки учащихся к трудовой деятельности в создавшихся экономических условиях, к востребованному профессиональному определению. Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. В настоящее время в гимназии отсутствуют условия раздельного обучения мальчиков и девочек, поэтому, решением Педагогического совета и Методическим объединением была принята программа совместного обучения класса. На уроках технологии такой класс присутствует в полном составе и учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками вместе.

Программа «Технология» 5-8 класс в равной степени удовлетворяет потребностям тех и других.

Предметная область «Технология» формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Рассчитана она на 70 часов в год для пятых, sixth и седьмых классов (по 2 часа в неделю). И 35 часа для 8 классов (по 1 часу в неделю).

Общий курс рассчитан на 245 часов.

При составлении программы учитывались требования следующих документов:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования в последней редакции (утвержденного приказом Министерства Образования и Науки Российской Федерации от 17.12.2010 года №1897), Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в последней версии (утвержден Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 года № 413),
- ООПООО Гимназии ДВФУ
- ООПСОО Гимназии ДВФУ
- Базисный учебный план Гимназии ДВФУ
- Примерная программа по технологии для учащихся 5- 8 классов, М.: Просвещение, 2013 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованна Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010 г. Авторы программы: Тищенко А. В. Д. Симоненко.

Технология изучается по следующим направлениям: Индустриальные технологии; технологии ведения дома .черчение

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы, предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям: технологическая культура производства; распространенные технологии современного производства; культура, эргономика и эстетика труда; получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; основы черчения, графики, дизайна; элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства; знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных,

профессиональных планов; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека; методы технической, творческой, проектной деятельности; история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению познавательной и трудовой активности школьников, росту их самостоятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Лабораторно - практические работы выполняются преимущественно по материаловедению и машиноведению. Все практические работы направлены на освоение различных технологий обработки материалов, выполнение графических и расчётных операций, освоение технологических операций по обработке конструкционных и текстильных материалов.

Используемые педагогические технологии.

- Технология учебного проектирования (метод проектов)
- Личностно - ориентированного обучения
- Технология развивающего обучения.
- Технология проблемного обучения.
- Технология саморазвития личности.
- Технологии групповой деятельности.
- Информационно-образовательные технологии.
- Игровые технологии

Приоритетными методами обучения при реализации данной программы являются:

- Сочетание словесных и наглядных методов.
- Метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж.
- Метод выполнения трудовых заданий.
- Проектный метод упражнения.
- Лабораторно-практические работы.
- Учебно-практические работы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Исходя из того, что оборудование кабинетов технологии в гимназии ДВФУ не позволяет проводить практические работы по разделам «Кулинария» часть учебных часов, предусмотренная на их изучение, перенесена на практические выполнения домашних условиях. Увеличено количество времени на изучение разделов, которые позволяют выполнять практическую деятельность учащихся в классе: графическое изображение изделий; выполнение изделий из конструкционных материалов, ткани; декоративно-прикладное творчество.

Цели обучения:

- формирование целостного представления о техносфере, основанного на приобретённых знаниях, умениях и способах деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- приобретение опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования, опыта созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- формирование готовности и способности к выбору индивидуальной траектории последующего профессионального образования для деятельности в сфере промышленного производства;
- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания.

Задачи обучения:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- приобретение опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

Результаты освоения курса «Технология»:

Личностным результатом обучения технологии в основной школе является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, составление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Важнейшие личностные результаты обучения технологии:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций социализации и стратификации;
- составление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса по технологии заключается в формировании и развитии посредством технологического знания:

- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
- гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;
- готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.

Кроме того, к метапредметным результатам относятся универсальные способы деятельности, формируемые, в том числе и в школьном курсе технология и применяемые как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях:

- проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно - трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения программы является:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;
- выражение к готовности к труду в сфер услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 - 8 КЛАССЫ (245 ч)

Разделы и темы по классам	5	6	7	8
Современные технологии и перспективы их развития	2	1	1	
Конструирование моделирование	2	2	4	2
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6	7	5	
Физиология питания	1		1	
Санитария и гигиена	1			
Сервировка стола. Этикет. Салфетки	1	1		
Бутерброды, горячие напитки	2			
Блюда из яиц	2			
Блюда из овощей Нарезка. Тепловая обработка		2		
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		1		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1			
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		2		
Изделия из простого жидкого теста		1		
Блюда из мяса и птицы. Первичная Тепловая обработка			2	
Приготовление первого блюда			1	
Сладкие блюда и десерты			1	
Технологии обработки конструкционных материалов: Монограмма. Вязание крючком (плетение) Декупаж,	16	14 2 4 2 2		

Плетение из бисера 1.Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов Деревянная дощечка 2.Работа с металлом: Изготовление АРТ- объекта из проволоки	4	4		
Технология художественной обработки ткани	8	10	6	
Лоскутное шитьё, вышивание, Прихватка для горячего	12			
Элементы материаловедения	4	2	2	
Ручные работы	1	1		
Влажно – тепловая обработка изделий	1	1		
Элементы машиноведения	2	2	4	
Технология изготовления изделий: Панно «Древо жизни»		4		
Технология получения и обработки современных материалов	6	6	12	
Технологии ручной обработки искусственных материалов Магнит на холодильник		6	2	
Технологии художественно - прикладной обработки материалов Макет Греция Макет дома	6		10	
Технологии в сфере быта		4		
Экология жилища.		1		
Планировка		2		

помещений				
Освещение жилого помещения		1		
Черчение и графика	3	2	5	30
Техника выполнения чертежей и правила их оформления	1	1	2	5
Геометрические Построения	2			3
Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем		1	2	11
Сечения и разрезы Сборочные чертежи				2
Прикладная графика			1	
Технологии на транспорте	2	2	2	
Технологии растениеводства и животноводства	2	2	5	
Технологии возведения и эксплуатации зданий и сооружений Бытовые электроприборы	1	4		
Современные информационные технологии. Автоматизация производства			4	1
Технологии создания одежды Творческие проекты Создание изделия из синтетических материалов Работа по описанию детали	6	8	17	3
Итого:	70	70	70	35

Содержание учебного предмета

Раздел 1. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема: Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема: Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюд из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема: Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества

овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля его способы предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезкой овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запеканке, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салатов из овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Тема: Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ, в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженной, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания замороженной рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеры и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемый при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема: Изделия из жидкого теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

Тема: Блюда из мяса и птицы

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса и птицы. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемый для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных и рыбных блюд.

Тема: Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 2. Технологии обработки конструкционных материалов

Тема: Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема: Лоскутное шитье. Вышивка.

Краткие сведения из истории рукоделий. Возможности и ассортимент изделий, оформленных в указанных техниках. Связь с направлениями современной моды. Материалы. Инструменты. Подготовка материалов к работе. Технология выполнения и соединения деталей. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема: Вязание крючком и на спицах

Краткие сведения из истории рукоделий. Ассортимент вязаных изделий., Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора инструментов в зависимости от качества и толщины нити. Подготовка материалов к работе. Приемы вязания. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. Условные обозначения. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и в ручную.

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Понятие «изделие» и «деталь». Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Спецификация составных частей изделия и материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и ее назначение. Использование ЭВМ для подготовки графической документации. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке. Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Технологии изготовления деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Защитная и декоративная отделка изделия. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Инструменты для работы с металлом.

Тема: Технологии ручной и машинной обработки искусственных материалов . Технологии работы с металлом.

Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ. Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами. Способы механической, химической и декоративной лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий. Виды соединений деталей из металлов и искусственных

материалов, их классификация. Особенности выполнения сборочных работ. Правила безопасности труда при выполнении работ. Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с обработкой искусственных материалов. Работа с проволокой и металлическими заготовками.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление модели одежды из искусственных материалов. Изготовление АРТ-объекта из проволоки и жести.

Раздел 3. Технологии обработки текстильных материалов

Тема: Свойства текстильных материалов.

Знакомство с видами волокон растительного и животного происхождения, синтетических волокон и тканей, географией происхождения волокон. Технологии изготовления нитей и ткани из них, особенностями обработки, их свойствами. Определение долевой и уточной нитей. Ассортимент швейных изделий из текстильных материалов. Пороки ткачества. Экологические аспекты переработки синтетических материалов.

Примерные лабораторно - практические работы.

Изучение свойств текстильных волокон. Определение нитей основы и утка.

Тема: Элементы машиноведения.

Ассортимент, назначение, история бытовых швейных машин, станков. Устройство основных узлов и механизмов. Подготовка швейной машины к работе (заправка, регулировка, установка иглы, намотка ниток). Виды приводов швейных машин и станков. Приспособления малой механизации. Техника безопасности при работе на швейной машине. Техническое обслуживание, неполадки в работе швейной машины, их устранение. Профессии, связанные с работой и обслуживанием швейных машин и механизмов.

Примерные лабораторно - практические работы.

Подготовка швейной машины к работе (заправка, регулировка, установка иглы, намотка ниток). Изучение кинематических схем механизмов.

Тема: Конструирование и моделирование изделий.

Понятия «Конструирование» и «Моделирование». Оборудование для снятия размеров, правила снятия размеров. Правила построения чертежей. Способы моделирования.

Примерные лабораторно - практические работы.

Зарисовка эскизов изделий. Построение чертежей изделий в масштабе и в натуральную величину. Моделирование изделий.

Тема: Технология изготовления изделий.

Оборудование, инструменты и приспособления для изготовления изделий. Правила выполнения кроя. Терминология работ (ручных и машинных). Правила выполнения ручных и машинных работ. Техника безопасности при выполнении работ. Устранение дефектов, обнаруженных в ходе работы. Влажно - тепловые работы, их назначение, терминология, оборудование. Техника безопасности при проведении ВТО

Примерные лабораторно - практические работы.

Выполнение панно «Берегиня», Панно «Древо жизни». Устранение ошибок, обнаруженных в ходе примерки. Ручные, машинные работы. Влажно - тепловая обработка изделий. Демонстрация готовых работ.

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Понятие «изделие» и «деталь». Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Спецификация составных частей изделия и

материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и ее назначение. Использование ЭВМ для подготовки графической документации. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке. Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Технологии изготовления деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Защитная и декоративная отделка изделия. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Инструменты для работы с металлом.

Тема: Технологии ручной и машинной обработки искусственных материалов. Технологии работы с металлом.

Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ. Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами. Способы механической, химической и декоративной лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий. Виды соединений деталей из металлов и искусственных материалов, их классификация. Особенности выполнения сборочных работ. Правила безопасности труда при выполнении работ. Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с обработкой искусственных материалов. Работа с проволокой и металлическими заготовками.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление модели одежды из искусственных материалов. Изготовление АРТ-объекта из проволоки и жести.

Раздел 4. Технологии в сфере быта

Тема: Интерьер жилого дома

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. . Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления

пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Выполнение эскиза планировки квартиры, детской комнаты

Тема: Эстетика и экология жилища.

Интерьер кухни. Роль растений в интерьере среды. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Интерьер Оформление окна. Оформление балкона

Тема: Электротехнические работы.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасности работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Чтение простой электрической схемы. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Освещение в доме.

Тема: Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Раздел 5. Черчение и графика.

Прямоугольное проецирование (на одну, две и три плоскости). Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах.

Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической документации.

Организация рабочего места столяра. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.

Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Тема: Техника выполнения чертежей и правила их оформления.

Понятие об эскизе, техническом рисунке, чертеже, масштабе. Чертежные инструменты, материалы и принадлежности. Определение эскиза, технического

рисунка, чертежа. Виды линий, понятие о масштабе, правила выполнения чертежей. Чтение графической документации. Выполнение линий и надписей.

Тема : Геометрические построения.

Основные теоретические сведения. Типы линий, применяемых в чертежах. Чертежный шрифт. Создание эскиза, технического рисунка, выбор масштаба, выполнение чертежа.

Тема : Чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем.

Особенности графических изображений деталей и изделий из различных материалов. Спецификация. Допуски и посадки.

Тема: Сечения и разрезы. Сборочные чертежи.

Основные теоретические сведения. Понятие о сборочном чертеже. Назначение, изображение, размеры, наносимые на сборочные чертежи. Номера позиций и спецификация сборочного чертежа. Чтение чертежей несложных сборочных единиц. Правила чтения сборочных чертежей. Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей и изделий из тонколистового металла, проката и проволоки и искусственных материалов. Определение последовательности изготовления детали и изделия по технической документации.

Тема: Прикладная графика.

Виды чертежей. Простейшие строительные чертежи. Условные обозначения для строительных чертежей.

Раздел 6: Технологии на транспорте.

Логистика. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия).

Раздел 7: Технологическая система

Понятие о системе как средстве для удовлетворения потребностей человека. Робото техника.

Раздел 8: Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений

Возведение здания. Обслуживание. Ремонт.

Раздел 9: Технологии растениеводства и животноводства

Комнатные растения. Флористика. Ландшафтный дизайн. Обработка почвы. Содержание животных

Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема : Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений. Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн-проектирование изделия с использованием компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.

Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учетом затрат труда, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

Планируемые результаты изучения учебного курса.

В процессе изучения курса «Технологии» учащиеся овладеют трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; приобретут умения ориентироваться в мире профессий, научатся оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; приобретут навыки самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; приобретут навыки культуры труда, воспитают в себе уважительное отношение к труду и его результатам. Кроме того, учащиеся приобретут следующие общетехнологические и трудовые умения, навыки и способы деятельности:

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащиеся получают возможность научиться:

- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать 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.

получают возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, народных промыслов;

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- Грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании эксплуатации различных технических объектов;
- Осуществлять технологические процессы создания и ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- 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.

получат возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Учебно - методическое обеспечение для учителя:

- Технология. 5 - 8 класс : рабочая программа (модифицированный вариант для неделимых классов) под редакцией В.Д. Симоненко. авт - составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2011-281с.
 - Журнал «Школа и производство»
 - Швейная машина: история создания / В. Н. Усов // Школа и производство. - 1990,-№4. -С. 61.
 - Из истории интерьера жилого дома / Л. П. Хаханова // Школа и производство. - 1996. - № 1. - С. 61.
 - Хаханова, Л. П. Искусственное освещение в интерьере жилого дома / Л. П. Хаханова // Школа и производство. - 1997.-№ 5.-С. 72.
 - Декоративно-прикладное искусство в школе / А. С. Хворостов. - М. : Просвещение, 1981.
 - В помощь начинающему столяру / Л. С. Чистяков. - М. : Московский рабочий, 1984.
 - Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них / В.В. Шидлаускене // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 48.
 - Изделия из теста и их украшение / И. В. Яркова // Школа и производство. - 2000,- №6.-С. 39.
 - Учебные игры в изучении технологии / И. В. Яркова // Школа и производство. - 2001. - № 5. - С. 50.
 - Набор шрифтов - методические рекомендации. Плакаты: М. 1981
 - Нестеренко О. И. « Краткая энциклопедия дизайна»- М. Молодая гвардия.1994г.
 - Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.

- Допущено Департаментом образовательных программ и стандартов общего образования Министерства образования РФ. Изд. Дрофа. 2001г.
- Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. ИПП «Прометей» г. Тверь. «Большая Российская энциклопедия». Москва. 1993г
- Бережливое домоводство. Практические советы. Рецепты. Рекомендации. М. Изд. «Республика» 1993г.
- Модные фенечки из бисера. Изд. Внешсигма. М. 1999г.
- Сказочный мир бисера. Э. Исакова, К. Стародуб, Т. Ткаченко. Изд. «Феникс», 2004г.
- Специальные сайты

Учебно-методический комплект для учеников

- А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница- Учебники «Технология» для 5, 6, 7 классов. Универсальная линия - М.: Вентана-Граф, 2020 год.
- Преображенская Н. Г. «Черчение 9 класс» Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Москва. Издательство «Вентана-Граф» 2015г.

- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

1. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
Оформление проекта	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может	Выполненное изделие соответствует и может	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного	Выполненное изделие не соответствует и не может

Система оценки достижений учащихся.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

	использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	использоваться по назначению.
Соответствие технологии выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

2. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы
Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы