

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №232
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

решением Педагогического совета
ГБОУ СОШ №232 Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
от «30» августа 2018 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ №232
Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга
Н.А. Прокофьева
Приказ № 156
«30» августа 2018 г.



**Рабочая программа
по учебному предмету**

«Технология»

для 6 класса А параллели

2 часа в неделю (всего 68 часов)

Программу составила:
учитель математики
высшей категории Алипцева Н.В.

**Санкт-Петербург
2018**

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана:

- с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования
- на основе Положения о рабочей программе в ГБОУ СОШ № 232
- на основе УМК Сасова И.А. Технология. ФГОС. 6 класс. М.: Вентана - Граф, 2014

Нормативные документы, обеспечивающие реализацию программы:

1. Конституция Российской Федерации (ст. 43).
2. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
4. Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253
5. О федеральном перечне учебников / Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014 г. № 08-548
6. Об утверждении Порядка формирования федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.09.2013 г. № 1047
7. Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1015 (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067).
8. Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» / Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 02-600 (Зарегистрирован Минюстом России 03.03.2011 № 23290)
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 г. «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»
10. Приказ Министерства образования и науки РФ от 04.10.2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям

в части минимальной оснащённости учебного процесса и оборудования учебных помещений».

11. Рекомендации Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

12. Распоряжение Комитета по образованию Санкт-Петербурга «Об обеспечении введения федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга» от 08.08.2012 г. N 2222-р.

13. Закон Санкт-Петербурга от 26.06.2013 г. № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге».

14. Устав ГБОУ СОШ №232

За основу рабочей программы взята программа Сасовой И.А. Технология: программа: 5-8 классы / И.А. Сасова.- М.: Вентана-Граф, 2013. – 168 с.

Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).

Уровень рабочей программы– базовый.

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Раздел «Кулинария» из-за отсутствия материальной базы для приготовления блюд изучается теоретически.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» из-за отсутствия материальной базы, необходимой для работ по изготовлению изделий, более подробно изучается «Материаловедение».

Цели и задачи изучения данного курса

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными задачами изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения

на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных

социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из направлений: «Технология ведения дома».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения используется метод проектов и кооперированная деятельность обучающихся.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Содержание технологического образования в определенной степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты включают: овладение знаниями умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами труда.

В результате обучения учащиеся **овладевают**:

- 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;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела **получает возможность:**

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- составление технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Учебно – тематический план

Четверть	Разделы программы	Количество часов					
		Всего	Теория	Практика	Из них		
					Консультации	Самостоятельная работа	Лаборатория / Проект
1 четверть	1. Вводное занятие	2	2				
	2. Основы проектирования	6	3	3		1	0 / 2
	3. Технологии кулинарии	12	4	8	1	2	1 / 4
2 четверть	4. Технологии создание изделий из текстильных материалов	23	6	17	1	2	1 / 1 3
3 четверть	5.Художественные ремесла	19	3	16	1		1 / 1 4
4 четверть	6.Технологии домашнего хозяйства	6	3	3		1	0 / 2
ИТОГО		68	21	47	3	6	3 / 3 5

Краткое содержание тем учебного курса 6 класса

Раздел 1. Вводное занятие – 2 ч.

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования, правила внутреннего распорядка и техника безопасности при работе в кабинете технологии. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 2. Основы проектирования – 6 ч.

«Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, конструкторский, технологический, заключительный, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Использование компьютера при выполнении проекта. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии

выполнения. Разработка творческого проекта. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Использование компьютера при работе с презентацией. Самооценка результатов качества труда.

Раздел 3. Технологии кулинарии- 12 ч.

Физиология и гигиена питания

Понятие «физиология питания» и «гигиена питания». Диетология. Теории правильного питания. Питательные вещества и полноценное питание. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и качества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Оборудование кухни

Требования, предъявляемые к современной кухне. Виды оборудования для кухни. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

Правила ухода за оборудованием и посудой для приготовления пищи. Моющие средства для посуды

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кухни.

Блюда из молока и молочных продуктов

Основные теоретические сведения. 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.

Виды круп. Правила приготовления блюд из круп

Основные теоретические сведения Виды круп. Требования к качеству круп. Механическая обработка круп. Блюда из круп-каши. Правила приготовления каши.

Макаронные изделия. Правила приготовления блюд из макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Виды блюд из макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.

Пищевая ценность рыбы. Способы обработки рыбы

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов.

Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Виды тепловой обработки рыбы. 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.

Примерные практические работы

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Сервировка стола. Правила поведения за столом

Основные теоретические сведения. 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. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки

Практические работы

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 4. Технологии создания изделий из текстильных материалов – 23 ч.

Проектирование и изготовление швейного изделия

Например, проекты: сумочка, чехол для телефона, топ для девочки и др.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление швейного изделия». Построение изделия (конструирование). Необходимые измерения для построения изделия. Чертеж выкройки изделия. Моделирование изделий в связи с потребностями человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Машиноведение. Швейные машины. Виды швейных машин. Регуляторы швейной машины. Виды игл и ниток. Современные приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной.

Обработка и соединение деталей кроя швейного изделия.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

Раздел 5. Художественные ремесла – 19 ч.

Проектирование и изготовление изделий с вышивкой, аппликацией, бисероплетением и другими видами оформления швейных изделий

Например, проекты: игрушка на руку для кукольного театра, декоративный брелок для ключей; пояс с кошельком; футляр для сотового телефона; логотип на швейное изделие и др. Вышивка. Выбор ткани и ниток. Составление и подбор рисунка

для вышивания. Варианты орнаментов. Композиция. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, тамбурный, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации. Объемная аппликация на трикотаже. Вышивка пасмой или шнуrom. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта. Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия (вышивание, аппликация, гладь, ажурные швы и др.). Оценка изделия проекта пользователями.

Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства – 6 ч.

Интерьер жилых помещений. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

Например, проекты: оформление детской комнаты (детского уголка); цветовое решение оформления комнаты; дополнительное освещение в моей комнате и др.

Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еженедельная и генеральная уборки. Использование чистящих и дезинфицирующих средств. Освещение помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электроламп (лампы накаливания). Правила безопасной работы с электроприборами. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Упражнение «Стиль». Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Обычаи, традиции, правила поведения.

Обычаи, традиции, правила поведения

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.

Формы организации учебного процесса, формы текущего контроля знаний, умений, навыков

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. А также: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; урок контроля умений и навыков. Кроме этого, используются нетрадиционные формы уроков: **урок** – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – деловая игра.

Формы проверки и оценки результатов: практические задания и мини-проекты, лабораторно-практические работы, проверочные тесты, самостоятельные работы, теоретические вопросы тестирования, домашние задания в течении года, а также защиты проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся за курс технологии 6 класс

**В результате изучения раздела «Технологии кулинарии»
ученик должен**

знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять

меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «Технологии создания изделий из текстильных материалов» ученик должен знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных материалов с помощью швейных приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «Художественные ремесла» ученик должен знать/понимать

- основы композиции и цветоведения
- виды традиционных народных промыслов

уметь

- выбирать материалы и инструменты для различных видов рукоделия

- выполнять не менее один - два вида художественного оформления швейных изделий;

- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен

знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; виды ремонтно-отделочных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы.

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Критерии и нормы оценки знаний

Критерии и нормы оценки знаний учащихся определяются применительно к следующим формам контроля знаний: устному опросу, тестированию, графическим заданиям, лабораторно-практической и практической работе, проектной деятельности.

Форма контроля	Отметки				1
	5	4	3	2	
Устный опрос	-полностью усвоил учебный материал; -умеет изложить его своими словами; -самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; -правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	-в основном усвоил учебный материал, -допускает незначительные ошибки при его изложении и своими словами; -подтверждает ответ конкретными примерами; -правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	-не усвоил существенную часть учебного материала; -допускает значительные ошибки при его изложении и своими словами; -затрудняется подтвердить ответ конкретными пример	-почти не усвоил учебный материал; -не может изложить его своим и словами; -не может подтвердить ответ конкретными примерами; -не отвечает на больш	-полностью не усвоил учебный материал; ;- -не может изложить знания своими словами; -не может ответить на допо

			ами; -слабо отвечае т на дополн ительн ые вопрос ы.	часть допол нитель ных вопрос ов учител я.	ельн ые вопр осы учит еля.
Графические задания, лабораторно-практические работы	-творчески планирует выполнение работы; -самостоятельно и полностью использует знания программного материала; -правильно и аккуратно выполняет задание; -умеет пользоваться справочной литературой, наглядными и пособиями, приборами и др. средствами .	- правильно планирует выполнение работы; -самостоятельно использует знания программного материала ; -в основном правильно и аккуратно выполняет задание; -умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборам и и др. средствами .	- допускает ошибки при планировании выполнения работы; -не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; - допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание ; - затрудняется самостоятельно использовать	-не может правильно спланировать выполнение работы; -не может использовать знания программного материала; - допускает грубые ошибки и и неаккуратно выполняет задание; -не может самостоятельно испол	-не может спланировать выполнение работы; -не может использовать знания программного материала; - откажется выполнять задание.

			справочную литературу, наглядные пособия, приборы и др. средства.	ь справочную литературу, наглядные пособия, приборы и др. средства.	
Практическая работа	Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.	Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.	Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не	Ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенн	

			законче но в срок.	ый вид.	
Тес тир ова ние	Получают учащиеся, справивши еся с работой 100 - 90 %.	Ставится в том случае, если верные ответы составляю т 80 % от общего количеств а.	Соотве тствует работа, содерж ащая 50 – 70 % правил ьных ответов .	Верны х ответо в - менее 50 % от общег о колич ества.	

Оценивание проектной деятельности

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

ПРИЛОЖЕНИЕ

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ

В учебно-методический комплект входят: наглядные пособия в виде готовых изделий, плакатов; карточки с практическими и творческими заданиями; шаблоны; методические разработки и рекомендации.

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. 6 класс (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2006.
2. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”).
3. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.
4. Старикова Е.В. Дидактический материал по трудовому обучению. 6 класс. – М.: Просвещение, 1996.

Дополнительная литература для учителя

1. Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.
2. Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс.- М.: Ижица, 2003
3. Воронцов В.А. Мини-энциклопедия. Ландшафтный дизайн.- М.: АСТ, 2006.
4. Горичева В.С. Куклы.- Ярославль.: Академия развития, 1999.
5. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002.
6. Ермакова В.И. Кулинария. –М.: Просвещение, 1993
7. Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.
8. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6.
9. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб.:Паритет, 2005.
- 10.Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
- 11.Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПб.: Полигон, 2002 .
- 12.Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.
- 13.Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
- 14.Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
- 15.Петренко Н.В. Ландшафтное проектирование.- Донецк.: Сталкер, 2006.
- 16.Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005.

- 17.Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия Шангина И.И.- СПб.: Искусство – СПб, 2004.
- 18.Скопцева М.И. Технология. Обслуживающий труд 5-8 кл.- Ростов-на-Дону.:Феникс, 1997.
- 19.Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия Шангина И.И.- СПб.: Искусство – СПб, 2004.
- 20.Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.
- 21.Юдина Н.А. Русские традиции и обряды.- М.: Вече, 2005.

Дополнительная литература для ученика

1. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 6 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
2. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 2004.
3. Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 6 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.
4. Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла. Рукоделие. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999. Конышева Н.М. Секреты мастерства.- М.: Московский.
5. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. Учебное пособие 6 кл.- М.: Просвещение, 2002.

Ресурсы, включенные в раздел, учебный и справочный материал, тесты, интерактивные модели, красочные иллюстрации, готовые разработки, тренажеры и другие учебно-методические материалы, содержащиеся в ресурсах раздела:

1. <http://masterica.narod.ru/index.htm> - "Мастерица". Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры.
2. Галерея готовых работ <http://www.cooking.ru/> - Сайт посвящен кулинарии и содержит каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.
3. <http://alsenik.chat.ru/Alla/frames.htm> - сайт посвящен вышивке крестом. На сайте выложена ссылка для скачивания электронной программы для создания схем вышивки, схемы для вышивки крестом. Собрана большая коллекция чудесных схем. Здесь не только картины с изображением цветов и милых зверюшек, но и подушки, скатерти, салфетки. Есть и очень сложные работы, и для начинающих. <http://stitchaholik.narod.ru/index.html> - Все о вышивке - история, стили, техники, дизайн, уроки и многое другое.
4. <http://www.vjazanie.ru/> - мода, трикотаж, схемы, пряжа, эксклюзивные вещи своими руками.
5. <http://www.neva-mozaika.ru/> - петербургский сайт по рукоделию, вышивке.