**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение**

**«Буранная средняя общеобразовательная школа имени полярного исследователя Г.Е. Лазарева»**

**Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области»**

**Адаптированная рабочая программа для детей с ОВЗ (ЗПР)**

**по предмету технология**

**для 7класса**

**Составитель: Антропова Ирина Васильевна**

**учитель технологии, стаж работы 25 лет**

**с. Буранное**

**2016-2017 учебный год**

**2. Пояснительная записка**

**2.1 Перечень нормативных документов:**

* Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в РФ» (с последующими изменениями и дополнениями)
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. №1897 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов основного общего образования"
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
* Рабочая программа по курсу «Технология» составлена в соответствии с требованиями обязательного минимума содержания основного общего образования образовательной области «Технология» (федеральный компонент государственного стандарта общего образования по технологии пр. № 1089 от 04.03.2004 г. Мин. обр. РФ) на основе примерных программ основного общего образования по направлениям «Технология. обслуживающий труд».
* -Концепция специальных федеральных государственных образовательных стандартов для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 г.
* Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках математики, русского языка и др.предметов.
* Приказ Министерства образования Оренбургской области от 19.07.2013 № 01-21/1061 «Об утверждении регионального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Оренбургской области»
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2012 г. N1067 "Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2016/2017 учебный год".
* Образовательная программа МОБУ «Буранная средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого района Оренбургской области.
* Учебный план МОБУ «Буранная средняя общеобразовательная школа» Соль – Илецкого района Оренбургской области на 2016- 2017 учебный го**д**
* Рабочая программа по технологии разработана на основе общеобразовательного государственного стандарта общего образования и примерной программы основного общего образования по «Технологии» (общеобразовательный уровень) опубликованной в сборнике программ для общеобразовательных учреждений («Программы для общеобразовательных учреждений: «Технология 1-9 классы» -2-е издание, исправленное и дополненное. М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013 г).
* **2.2 Ведущие целевые установки в предмете «Технология»**
* Программа учебного предмета »Технология» позволяет всем участникам образо­вательного процесса получить представление о целях, содер­жании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тема­тические и сюжетные линии курса, дает примерное распреде­ление учебных часов по разделам курса и вариант последова­тельности их изучения с учетом межпредметных и внутри- предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Она предоставляет широкие возможности для реализации раз­личных подходов к построению авторского учебного курса с учетом позиции и творческого потенциала педагога, индиви­дуальных способностей, интересов и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных со­циально-экономических условий, национальных традиций ха­рактера рынка труда.
* **2.3. Цели обучения:**
* Программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:
* 1.Формирование познавательного интереса к учебному предмету «технология», учитывая потребности детей в познании окружающего мира.
* 2.Развитие пространственного воображения, потребности и способности к интеллектуальной и трудовой деятельности;
* 3.Овладение в процессе усвоения предметного содержания обобщенными видами деятельности: анализировать, сравнивать, исследовать создавать.
* **2.4. Конкретизация целей обучения технология**
* МОБУ «Буранная СОШ» является общеобразовательным учебным учреждением. Преподавание ведётся на общеобразовательном уровне.
* **2.5. Задачи изучения учебного предмета «технология» 7 класс**
* Задачи курса:
* Дать образование каждому ребенку в соответствии с его потребностями и индивидуальными способностями.
* в сформированности целостного представления о тех­носфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
* в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* в формировании ценностных ориентаций в сфере сози­дательного труда и материального производства;
* в готовности к осуществлению осознанного выбора ин­дивидуальной траектории последующего профессионального образования.
* Изучение технологии призвано обеспечить:
* 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;
* развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них то­лерантных отношений и экологически целесообразного пове­дения в быту и трудовой 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;
* приобретение учащимися опыта созидательной и твор­ческой деятельности, опыта познания и самообразования; на­выков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов дея­тельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуни­кативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.
* **2.6. Общая характеристика учебного предмета**
* Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.
* 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 творческой, проектной деятель­ности;
* В процессе обучения технологии учащиеся:
* познакомятся:
* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристика­ми предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продук­ции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям произ­водства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производ­стве;
* овладеют:
* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и техно­логической документации, измерения параметров технологи­ческого процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера
* умением распознавать и оценивать свойства конструк­ционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте
* навыками организации рабочего места.
* Каждый компонент программы включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанно­го с практическими работами, должно предваряться освоени­ем учащимися необходимого минимума теоретических сведе­ний с опорой на лабораторные исследования.
* В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться 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 продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).
* Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.
* Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.
* Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включа­ют в себя обучение элементам семейной экономики, освое­ние некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в фор­ме учебных упражнений с использованием стендов и наборов раздаточного материала.
* Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на осно­ве использования межпредметных связей. Это связи с алгеб­рой и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкци­онных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов, приборов, видов современ­ных технологий; с историей и искусством при освоении тех­нологий традиционных промыслов. При этом возможно про­ведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.
* В основе начального курса технологии, нашедшего отражение в учебниках, лежит методическая концепция, которая выражает необходимость целенаправленного и систематического формирования приемов умственной деятельности: анализа и синтеза, сравнения, классификации, аналогии и обобщения в процессе усвоения программы. Овладев этими приёмами, учащиеся могут не только самостоятельно ориентироваться в различных системах знаний, но и эффективно использовать их для решения практических и жизненных задач.
* Нацеленность курса технологии на формирование приёмов умственной и практической деятельности позволяет на методическом уровне реализовать в практике обучения системно-деятельностный подход. Он ориентирован на компоненты учебной деятельности, (познавательная мотивация, учебная задача, способы её решения, самоконтроль и самооценка). Создать дидактические условия для овладения универсальными учебными действиями (личностными, познавательными, регулятивными, коммуникативными), которые необходимо рассматривать как целостную систему, так как происхождение и развитие каждого действия определяется его отношением с другими видами учебных действий, в том числе и трудовыми, что и составляет сущность понятия «умение учиться».
* Достижение основной цели среднего образования – формирования у детей умения учиться – требует внедрения в школьную практику новых способов (методов, средств, форм) организации процесса обучения и современных технологий усвоения, которые позволяют не только обучать, но и воспитывать трудолюбие. В связи с этим в курсе технологии реализован целый ряд методических инноваций, которые создают дидактические условия для формирования предметных и межпредметных умений в их тесной взаимосвязи.
* **2.7. Общая характеристика учебного процесса.**
* *Содержание обучения* направлено на целенаправленное развитие мышления всех учащихся в процессе усвоения программного содержания.
* *Методы обучения* опираются на исследование самим ребенком в сотрудничестве с другими детьми оснований собственных действий.
* *Формы организации детей* (от групповой, парной, до индивидуальной) позволяют осуществлять не только смену, но и обмен деятельностями.
* *1. Основные технологии обучения*.
* Основным подходом к обучению математики является системно - деятельностный подход, который включает в себя базовые образовательные технологии:
* 1) обучение на основе «проблемных ситуаций»;
* 2) проектная деятельность;
* 3) уровневая дифференциация;
* 4) информационно - коммуникационные технологии;
* 5) интерактивные технологии, используемые в школе;
* 6) мозговой штурм (письменный мозговой штурм, индивидуальный мозговой штурм);
* 7) технология обучения смысловому чтению учебных естественнонаучных текстов;
* 8) технология интенсификации обучения на основе схем;
* 9) здоровьесберегающая технология.
* 2. *Логические связи технологии с остальными предметами учебного плана*
* Каждый компонент программы включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанно­го с практическими работами, должно предваряться освоени­ем учащимися необходимого минимума теоретических сведе­ний с опорой на лабораторные исследования.
* В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться 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 продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).
* Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.
* Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.
* Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включа­ют в себя обучение элементам семейной экономики, освое­ние некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ.
* **2.8. Обоснование выбора УМК на основе описания учебно-познавательных и учебно-практических задач, решаемых им.**
* Рабочая программа по технологии в 7 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, О.В.Тбурчак, Н.В. Синица) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году).
* Учебники  являются методическим средством, позволяющим реализовать современные требования к содержанию и организации образования школьников. В учебниках реализуется деятельностный подход к организации учебной работы, что позволяет формировать у учащихся умение осознавать учебную задачу, планировать свои действия, осознанно их выполнять, осуществлять самоконтроль (итоговый и пошаговый), проводить самооценку.
* На материале каждого учебного предмета осуществляется целенаправленное формирование приёмов умственной деятельности и трудовой (анализ и синтез, сравнение, классификация, аналогия, обобщение), обучение установлению причинно-следственных связей, построению рассуждений, фиксации выводов в различной форме: словесной, схематичной, модельной.
* Наряду с формированием логического мышления, все учебники создают условия для совершенствования эмоциональной сферы ребёнка, для расширения его опыта образного восприятия мира, для развития образного и творческого мышления.
* Учебниками образовательной системы обеспечивается обучение всем видам деятельности, в том числе различным видам чтения, поиску, получению, переработке и использованию информации, её пониманию и представлению в различной форме: словесной, изобразительной, схематичной, модельной, трудовой.
* **2.9. Место учебного предмета в учебном плане**
* В федеральном базисном образовательном плане на изучение технологии в 7 классе отводится 2 часа в неделю, всего 68;
* **2.10. Результаты освоения учебного предмета «технология».**
* В результате изучения курса технологии по данной программе будут сформированы знания, умения, навыки и представления, предусмотренные программой курса.
* Выпускник научится:
* • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* • 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.
* • 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.
* Большинство учащихся овладеют следующими умениями:
* • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* • 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.
* • 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.
* **3. Содержание учебного предмета «технология»**
* 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 трех направлений: "Технология. Технический труд", "Технология. Обслуживающий труд" и "Технология. Сельскохозяйственный труд".
* Базовым для направления "Технология. Обслуживающий труд" - является разделы ["Создание изделий](consultantplus://offline/main?base=EXP;n=423105;fld=134;dst=102129) из текстильных и поделочных материалов", [«Кулинария» ,](consultantplus://offline/main?base=EXP;n=423105;fld=134;dst=102143)Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: ["Электротехнические работы",](consultantplus://offline/main?base=EXP;n=423105;fld=134;dst=102175) ["Технологии ведения дома",](consultantplus://offline/main?base=EXP;n=423105;fld=134;dst=102185) ["Черчение и графика",](consultantplus://offline/main?base=EXP;n=423105;fld=134;dst=102198) ["Современное производство](consultantplus://offline/main?base=EXP;n=423105;fld=134;dst=102206) и профессиональное образование". Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
* Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.
* Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.
* Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.
* Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.
* Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.
* Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.
* Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.
* Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.
* Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.
* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.
* Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.
* Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.
* Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

* Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.
* Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.
* Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.
* Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.
* РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.
* Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.
* Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
* Электротехнические работы
* Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.
* Технологии ведения дома
* Интерьер жилых помещений и их комфортность. СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.
* Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
* Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

* Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.
* Чтение чертежей, схем, технологических карт.
* Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА И ТЕХНИЧЕСКОГО РИСУНКА.
* Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

**4. Тематическое планирование**

* Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:
* Содержание курса технологии 7 класс
* Вводный урок (1 час)
* *Теоретические сведения*. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.
* *Варианта объектов труда*. Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.
* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
* Швейные материалы
* *Теоретические сведения.* Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканные материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных требований
* *Варианты объектов труда.* Образцы тканей из химических волокон, прокладочных материалов, нетканых материалов
* Бытовая швейная машина
* *Теоретические сведения.* Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек
* *Варианты объектов труда.* Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек
* Конструирование и моделирование.
* *Теоретические сведения.* Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия.
* *Варианты объектов труда*. Чертеж и выкройка плечевого изделия .
* Раскройные работы
* *Теоретические сведения.* Способы раскладки выкройки плечевого изделия на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки. Экономические требования.
* *Варианты объектов труда*. Ткань, выкройки, клеевой прокладочный материал.
* Технология швейных работ
* *Теоретические сведения.* Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей, высекание среза деталей. Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание деталей. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей, оттягивание деталей Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой, соединение лифа с юбкой. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.
* *Варианты объектов труда*. Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.
* Декоративно-прикладное творчество
* *Теоретические сведения.* Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем.
* Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.
* Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия
* *Варианты объектов труда*. Образцы вязок. Вязанные крючком изделия.
* Кулинария (14 часов)
* *Теоретические сведения.* Понятие микроорганизмы. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. Значение мяса в питании человека. Мясо домашних животных. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу. Кисломолочные продукты, ассортимент кисломолочных продуктов, сроки хранения. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Правила подачи блюд к столу. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста. Особенности приготовления разного вида теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.
* *Варианты объектов труда*. Кухонная посуда и инвентарь. Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, мусс.
* Домашние заготовки
* *Теоретические сведения.* Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервы с сахаром
* Творческое задание
* *Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами и салфеткой.
* Технология ведения дома (11 часов)
* Гигиена девушки
* *Теоретические сведения.* Индивидуальный уход за кожей лица. Выступление учащихся с сообщениями. Уход за глазами.
* *Практические работы*. Приготовление масок для лица из свежих продуктов
* *Варианты объектов труда*. Свежие продукты для масок.
* Уход за одеждой и обувью
* *Теоретические сведения.* Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды.
* *Варианты объектов труда*. Ярлыки от одежды из синтетических и искусственных тканей.
* Интерьер жилых помещений
* *Теоретические сведения* Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.
* *Варианты объектов труда*. Комнатные растения в кабинете технологии, классной комнаты, холлах школы.
* **5. Описание учебно – методического и материального технического обеспечения образовательного процесса:**
* Для реализации целей и задач обучения технологии по данной программе используется УМК
* К техническим средствам обучения, которые используются на уроках технологии, относятся
* компьютер;
* возможности информационного центра
* швейные машины с ручным и электрическим приводом
* электрические утюги
* гладильные доски
* манекен
* электрические плиты
* наборы кухонной посуды и инструменты
* Для учащихся
* Учебник  - Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд. перераб. – М.:  Вентана-Граф, 2009.)
* Для учителя
* Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия. 1972.
* Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.
* Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.
* Киреева Е. В. История костюма. М., 1976.
* Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.
* Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.
* Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, -
* Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.
* Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.
* Скопцова М.Й Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.
* Труханова А.Т. Технология женской и детской одежды: учебник для проф. учеб. Заведений. – 3-е изд., стер. М.: Высш. Шк., Изд. центр «Академия», 2001.
* Труханова Т. Иллюстрированное пособие по техноло гии легкой одежды. М.: Высш. шк., 2000.
* Шитье для женщин. М.: ООО «Фирма» изд-во ACT, 2000.
* Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.
* Энциклопедия русской и европейской кухни (в трех кни гах). Сост. Криворосов Р. В., Алешхевич В. И. СПб., 1993.
* Журнал «Школа и производство» 2000 - 2017

**6.Планируемые результаты изучения программы 6 класс**

* Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
* Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
* Соблюдение норм и правил культуры труда;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
* Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.
* **7.Приложение к рабочим программам**
* Календарно-тематическое планирование на один год
* **развернутый тематический план**
* **7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма  и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Домашнее  задание | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1–2 | Вводный урок  *(2 часа)* | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 | Беседа | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса | **Знать** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос | Повторить правила ТБ на рабочем месте | 7.09  7.09 |  |
| 3–4 | кулинария:  физиология  питания *(2 часа)* | Микроорганизмы  в жизни человека.  Пищевые инфекции  и отравления, профилактика и первая  при них помощь | 2 | Комбинированный | Понятие о микроорганизмах, их полезном  и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции  и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях | **Знать:**  – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  – источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.  **Иметь представление:**  – о средствах профилактики инфекций и отравлений;  – первой помощи при них | Опрос | Приготовить сообщение о пищевых отравлениях и инфекциях | 14.09  14.09 |  |
| 5–6 | Кулинария: Технология  приготовления | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста | 2 | Комбинированный | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияниекомпонентов теста на качество изделия. | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него; | Опрос | Приготовить сообщение о разных видах теста | 21.09  21.09 |  |

* *.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | пищи  *(10 часов)* |  |  |  | Виды начинок  и украшений для изделий из теста | – видах начинок и украшений для изделий из теста |  |  |  |  |
| 7–8 | Кулинария:  Технология приготовления пищи  *(10 часов)* | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников | 2 | Комбинированный | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок | **Знать:**  ***–*** состав теста и способ его приготовления;  – правила первичной обработки муки;  – рецептуру начинок | Тестирование | Приготовить вареники, составить инструкционную карту | 28.09  28.09 |  |
| 9–10 | Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом | 2 | Практическая работа | Технология приготовления пельменей и вареников | **Уметь** применять знания на деле | Контроль качества | Приготовить пельмени, составить инструкционную карту | 5.10  5.10 |  |
| 11– 12 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | Комбинированный | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.) | **Иметь представление:**  – о желирующих веществах и ароматизаторах;  – роли сахара в питании человека;  – видах сладких блюд  и десертов | Опрос | Приготовить сообщение о сладких блюдах | 12.10  12.10 |  |
| 13–  14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта  к столу | 2 | Практическая работа | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта  к столу и поведения  за столом | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Контроль за действиями | Приготовить сообщение об украшении десертных блюд | 19.10  19.10 |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15–  16 | Заготовки  продуктов  *(2 часа)* | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения | 2 | Комбинированный | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения | **Знать:**  – особенности приготовления сладких заготовок;  – способы определения готовности;  – условия и сроки хранения | Опрос | Выполнить реферат с описанием рецептов блюд, которые подаются на десерт | 24.10  24.10 |  |
| 17–  18 | Рукоделие. Вязание крючком.  Элементы материало  -ведения  *(12 часов)* | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы | 2 | Комбинированный | Краткие сведения  из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,  в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать**, что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | Опрос  и проверка схем | Записать рапорт узора | 2.11  2.11 |  |
| 19–  20 | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком | 2 | Комбинированный | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком | Проверка качества | Набрать петли | 16.11  16.11 |  |
| 21–  22 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | Практическая работа | Способы провязывания петель. Схема образования петель | Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | Качество образца | Выполнить образец вязания полустолбиком | 23.11  23.11 |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 23–  24 |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 | Практическая работа | Техника выполнения различных петель  и узоров крючком. Особенности и способы вя-зания полотна крючком | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли | Качество образца | Выполнить образец вязания столбиком | 30.11  30.11 |  |
| 25–  26 |  | Вязание крючком образцов | 2 | Практическая работа | Вязание полотна  по кругу. Ажурное  вязание | Уметь вязать полотно  по разным схемам | Качество образца | Выполнить вязание полотен по кругу ажурным рисунком | 7.12.  7.12 |  |
| 27–  28 |  | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 2 | Комбинированный | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей | **Иметь представление:**  – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  – областях их применения.  **Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Опрос | Повторить сведения о видах переплетений нитей в тканях | 14.12  14.12 |  |
| 29–  30 | Элементы машинове-дения  *(4 часа)* | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 | Комбинированный | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки | **Иметь представление**  о видах соединений в узлах механизмов и машин.  **Знать** устройство качающегося челнока;  – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки | Опрос | Устранить недостатки, выявленные во время самоконтроля и проверки | 21.12  21.12 |  |

* *.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31–  32 |  | Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины | 2 | Комбинированный | Правила регулировки  и наладки швейной машины | **Уметь** регулировать швейную машину | Контроль за действиями | Повторить правила регулировки и наладки швейной машины | 28.12  28.12 |  |
| 33–  34 | Конструи-рование и моделиро-  вание  плечевого изделия  *(8 часов)* | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде  и эскизная разработка модели изделия | 2 | Комбинированный | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия | **Иметь представление**  о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.  **Уметь** делать эскизы | Опрос, эскиз | Разработать эскиз модели женского платья | 18.01  18.01 |  |
| 35–  36 | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4 | 2 | Комбинированный | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | Контроль за действиями | Построить  чертеж в М 1:4 | 25.01  25.01 |  |
| 37–  38 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного  фасона | 2 | Комбинированный | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.  **Уметь** их применять | Контроль за действиями | Повторить сведения об особенности моделирования плечевых изделий | 1.02  1.02 |  |
| 39–  40 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки  к раскрою | 2 | Практическая работа | Правила подготовки выкройки к раскрою | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Контроль качества | Построить чертеж в М 1:1 | 8.02  8.02 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 41–  42 | Технология изготовления  плечевого изделия  *(14 часов)* | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.  Раскладка выкройки,  обмеловка и раскрой ткани | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила подготовки  к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь** выполнять эти правила | Контроль за действиями | Раскроить ткань | 15.02  15.02 |  |
| 43–  44 | Перенос контурных  и контрольных точек  и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | 2 | Комбинированный | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | Контроль за действиями | Перенести контурные и контрольные точки  и линии на детали кроя | 22.02  22.02 |  |
| 45–  46 | Технология изготовления  плечевого изделия  *(14 часов)* | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Правила сметывания деталей кроя | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Контроль качества | Сметать детали кроя | 1.03  1.03 |  |
| 47–  48 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной | 2 | Практическая работа | Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной | **Знать** правила ТБ ВТО.  **Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Контроль качества | Повторить правила ТБ ВТО | 15.03  15.03 |  |
| 49–  50 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты  и способы их устранения | **Знать** правила проведения примерки.  **Уметь** выявлять и устранять дефекты | Контроль за действиями | Внести необходимые изменения в изделие после первой примерки. | 22.03  22.03 |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 51–  52 |  | Стачивание деталей  и выполнение отделочных работ | 2 | Практическая работа | Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | Иметь представление  о способах обработки  застежек, пройм и швов | Контроль качества | Выполнить отделочные  работы | 5.04  5.04 |  |
| 53–  54 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия | 2 | Комбинированный | Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | Контроль за действиями | Провести ВТО изделия | 12.04  12.04 |  |
| 55–  56 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 2 | Комбинированный | Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере | **Иметь представление:**  – об основных элементах систем обеспечения;  – правилах их эксплуатации;  – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию | Опрос | Повторить правила эксплуатации систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 19.04  19.04 |  |
| 57–  58 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | 2 | Комбинированный | Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере | **Знать** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Проверка эскиза | Повторить требования к интерьеру прихожей и детской комнаты | 26.04  26.04 |  |

* *.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 59–  60 | Электротехни-ческие  работы  *(2 часа)* | Электроосвети-тельные и электронагре-вательные приборы.  Электро-  приводы | 2 | Комбинированный | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами | **Иметь представление**  об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.  **Знать** правила ТБ работы  с электроприборами | Опрос | Повторить правила ТБ работы с электроприборами | 3.05  3.05 |  |
| 61–  62 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы  их выполнения. Организационно-подготови  тельный этап выполнения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Контроль выполнения | Выбрать тему для творческого проекта | 10.05  10.05 |  |
| 63–  64 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места, оборудование  и приспособления  для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения | Выбрать оборудование, инструменты и приспособления |  |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 65–  66 |  | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия | **Уметь** конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения | Доработать проект | 24.05  24.05 |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  | 31.05  31.05 |  |

* Система оценивания в предмете
* Оценка устных ответов учащихся

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

* Примерные нормы оценки практической работы
* Организация труда
* Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.
* Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.
* Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.
* Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.
* Приемы труда
* Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
* Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
* Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.
* Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).
* Качество изделий (работы)
* Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.
* Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.
* Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.
* Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.
* Норма времени (выработки)
* Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.
* Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.
* Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.
* Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.