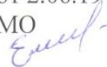
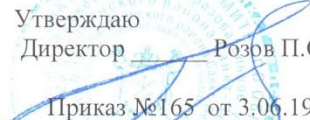


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛИЦЕЙ № 126
КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Рассмотрена
на МО учителей
технологии
Протокол №8 от 2.06.19
Председатель МО
Елисеева Е. Б. 

Принята
педагогическим советом
ГБОУ Лицей №126
Протокол № 27 от 3.06.2019

Утверждаю
Директор  Розов П.С.
Приказ №165 от 3.06.19



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)
ДЛЯ 5г КЛАССА

Разработана учителем технологии
Козловой Н.А.

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ – 1 ГОД

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2019 ГОД

1. Пояснительная записка

1.1 Рабочая программа разрабатывается на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897
- Федеральным перечнем учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28.12.2018 №345
- Перечнем организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.06.2016 №699
- Учебным планом ГБОУ Лицей №126 Калининского района Санкт-Петербурга на 2019-2020 учебный год

1.2 Место предмета в учебном плане

В учебном плане ГБОУ лицей №126 на изучение технологии отводится 68 часов из Обязательной части учебного плана.

1.3 Цели и задачи учебного предмета

Целью курса является саморазвитие и развитие личности каждого ребёнка в процессе освоения мира через его собственную творческую предметную деятельность.

Задачи курса:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей

1.4 Адресность рабочей программы

Данная рабочая программа предназначена для учащихся 5 классов, обучающихся по основной общеобразовательной программе основного общего образования.

Настоящая рабочая программа учитывает особенности 5 классов. Учащиеся в процессе изучения технологии воспринимают окружающий мир, выявляют с помощью сравнения отдельные признаки, анализируют результаты сравнения, работают с простейшими знаковыми и графическими моделями для выявления характерных особенностей образа. Ученики решают творческие задачи на уровне комбинаций и импровизаций, проявляют оригинальность при их решении, создают творческие работы на основе собственного замысла. У школьников формируются навыки учебного сотрудничества в коллективных художественных работах, они учатся договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в деятельность и ее общий результат.

В связи с индивидуальными особенностями учащихся они будут осваивать материал каждый на своём уровне и в своём темпе.

Для учащихся, которые наиболее успешно изучают данный курс, в уроки будут включены следующие виды деятельности:

выполнение заданий повышенной трудности, помощь учителю в организации взаимопроверки, ведущая роль в реализации проектов, самостоятельное прочтение инструкционных карт, схем.

Для учащихся, испытывающих трудности в усвоении программы в уроки будут включены следующие виды деятельности: работа по образцу, по инструкционным картам, схемам совместно с учителем.

1.5 Рабочая программа рассчитана на 68 часов.

Практических работ 70%

Технологии, используемые на уроках

1) *Технология деятельностного метода* — обучение на основе реализации в образовательном процессе теории деятельности, который обеспечивает переход внешних действий во внутренние умственные процессы и формирование психических действий субъекта из внешних, материальных (материализованных) действий с последующей их интериоризацией (П.Я. Гальперин, Н.Ф. Талызина и др.) Организация максимально творческой предметной деятельности детей, начиная с первого класса. Репродуктивным остаётся только освоение новых технологических приёмов, конструктивных особенностей через специальные упражнения.

Принципиальным отличием технологии деятельностного метода от традиционного технологии демонстрационно-наглядного метода обучения является, во-первых, то, что предложенная структура описывает деятельность не учителя, а учащихся. Кроме того, при прохождении учащимися описанных шагов технологии деятельностного метода обеспечивается системный тренинг полного перечня деятельностных способностей.

2) *Проблемно-диалогическая* - это тип обучения, обеспечивающий творческое усвоение знаний учащимися посредством специально организованного учителем диалога. Учитель сначала в побуждающем или подводящем диалоге помогает ученикам поставить учебную проблему, т.е. сформулировать тему урока или вопрос для исследования, тем самым вызывая у школьников интерес к новому материалу, формируя познавательную мотивацию. Затем посредством побуждающего или подводящего диалога учитель организует поиск решения, или открытие нового знания. При этом достигается подлинное понимание учениками материала, ибо нельзя не понимать то, до чего додумался сам.

3) *Технология продуктивного чтения* - это единая для всех уроков технология чтения текста, основанная на природосообразной технологии формирования типа правильной читательской деятельности. Сама технология включает в себя три этапа.

4) *Технология оценивания образовательных достижений (учебных успехов)* - это система правил и алгоритмов, позволяющая развить у учащихся умения самооценки.

5) *ИКТ – технология*

6) *Игровая технология*

7) *Технология работы в группах*

8) *Проектная технология*

1.6. Изменения, внесённые в текст программы, взятой за основу при написании рабочей программы

За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”. В частности на машиноведение. Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников использования швейной машины. При изучении темы «Рукоделие. Художественные ремесла» вместо изготовления прихватки из лоскутков, включено знакомство с декоративными стежками и аппликацией, так как по многолетним наблюдениям работа с лоскутом (сшивание лоскутков) в этом возрасте сложно и не вызывает особого интереса у учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

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

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают:

- безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
 - специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
 - изготовления и художественного оформления швейных изделий,
 - ведения домашнего хозяйства,
- знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

1.7 Ожидаемые результаты

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

- Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России.
 - Формирование целостного социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.
 - Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.
 - Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
 - Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.
 - Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.
 - Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных ситуациях, умений не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций
- Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

- Проговаривать последовательность действий на уроке.
- Учиться работать по предложенному учителем плану.
- Учиться отличать верно выполненное задание от неверного.
- Учиться совместно с учителем и другими учениками давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке.

Основой для формирования этих действий служит соблюдение технологии оценивания образовательных достижений.

Познавательные УУД

- Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя.
- Делать предварительный отбор источников информации: ориентироваться в учебнике (на развороте, в оглавлении, в словаре).
- Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.
- Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всего класса.
- Сравнивать и группировать произведения изобразительного искусства (по изобразительным средствам, жанрам и т.д.).
- Преобразовывать информацию из одной формы в другую на основе заданных в учебнике и рабочей тетради алгоритмов самостоятельно выполнять творческие задания.

Коммуникативные УУД

- Уметь пользоваться языком изобразительного искусства:
 - а) донести свою позицию до собеседника;
 - б) оформить свою мысль в устной и письменной форме (на уровне одного предложения или небольшого текста).
- Уметь слушать и понимать высказывания собеседников.
- Уметь выразительно читать и пересказывать содержание текста.
- Совместно договариваться о правилах общения и поведения в школе и на уроках изобразительного искусства и следовать им.
- Учиться согласованно, работать в группе:
 - а) учиться планировать работу в группе;
 - б) учиться распределять работу между участниками проекта;
 - в) понимать общую задачу проекта и точно выполнять свою часть работы;
 - г) уметь выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).

Предметные результаты:

1. Получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
2. Формирование первоначальных представлений о материальной культуре как о продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
3. Приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приемами ручной обработки материалов, освоение правил техники безопасности.
4. Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
5. Приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно - конструкторских задач.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на

окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

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

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и батик.

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

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

Кулинария

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; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; 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; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

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

2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

2.1

| Подразделы и темы | Кол-во уч. часов |
|---|-------------------------|
| Вводное занятие. Санитария и гигиена. Здоровый образ жизни | 2 |
| Кулинария | 16 |
| Элементы материаловедения | 6 |
| Элементы машиноведения Работа за швейной машиной | 6 |
| Проектирование, моделирование и изготовление рабочей одежды | 24 |
| Рукоделие | 6 |
| Интерьер кухни и столовой | 2 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Творческие проектные работы | 6 |
| | |
| Итого | 68 |

2.2. Содержание учебных тем:

Кулинария (16 час).

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Здоровый образ жизни как система повседневного поведения человека, обеспечивающая совершенствование его физических и духовных качеств.

Основные составляющие здорового образа жизни. Режим дня и умение рационально распределять свое время как основное составляющее здорового образа жизни.

Основные понятия о рациональном питании. Роль питания в сохранении и укреплении здоровья. Необходимые организму вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, минеральные вещества, вода. Гигиена питания

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (16 час):

Бутерброды, горячие напитки (4 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (4 часа)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей(4 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения. Первая помощь при отравлениях.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 час).

Элементы материаловедения (6 часов).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 часов).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (16 часов).

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов).

Вышивка (4 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Аппликация (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды аппликаций на ткани. Материалы и способы закрепления на ткани. Технология изготовления.

Практическая работа:

Создание эскиза работы. Выбор способа закрепления на ткани. Оформление салфеток, прихваток, передника аппликацией.

Объекты труда.

Салфетки, передник, прихватки.

Технологии ведения дома: Эстетика и экология жилища. (2 часа).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Объект труда. Интерьер кухни.

Творческие, проектные работы (6 часов).

Примерные темы

1. Кулинария:

- праздничный стол из салатов,
- этот удивительный бутерброд,
- овощи-лекари,
- сервировка стола

2. Художественная обработка материалов:

- вышивка – древнее рукоделие,
- обрезки ткани для пользы дела,
- тайны бабушкиного сундука,
- веселые лоскутки,
- отделка швейного изделия вышивкой,
- панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
- комплект сервировочных салфеток с аппликацией.

3. Изготовление швейного изделия:

- игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),
- простейшие виды одежды (топ, фартук – ткань),
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

Интегративные связи изобразительной деятельности и технологии

| | Художественно-творческая изобразительная деятельность | Трудовая (технико-технологическая) деятельность |
|---|---|---|
| I | Синтетические материалы. Пенопласт и поролон как материалы для изобразительной деятельности. Их свойства. Общее представление о художественных | О материалах. Общее представление об искусственных материалах, несколько примеров искусственных материалов их свойства. Правила работы инструментами, |

| | | |
|-----|---|--|
| | материалах. | используемыми в практической работе при выполнении художественных произведений различных видов. |
| II | Основы композиции. Совокупность всех средств художественной выразительности в создании целостного образа (цвет, форма, воздушная и линейная перспектива, колорит, композиция, фактура). | О конструкции. Создание изделия на основе обобщения средств художественной выразительности в пластических формах. |
| III | Компоненты изобразительной деятельности. Средства художественной выразительности (ритм, колорит, фактура, соотношение частей, композиция, свет и тень). Совокупность всех средств художественной выразительности в создании целостного образа (цвет, форма, линейная перспектива, колорит, композиция, фактура.) | Компоненты технологии. Знание особенностей технологического процесса в зависимости от используемого материала. |
| IV | Взаимосвязь художественного образа и ассоциаций. Простейший анализ художественного произведения (художественный образ как единство формы и содержания) | Ассоциативные связи в работе с различными материалами |
| V | О профессиях, связанных с современными технологиями. Роль эмоционального состояния при создании художественного образа, изделия. Восприятие художественного образа как средство гармонизации личности и человека. | |

Понятия:

- Культурологические: средства художественной выразительности, целостный образ произведения искусства, анализ художественного произведения.
- Художественно-изобразительные: средства художественной выразительности в живописи, скульптуре и архитектуре, ассоциации, свет и тень.
- Техничко-технологические: конструктивные особенности, технологический процесс, технологические операции

3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

68 час.

В календарно-тематическом планировании введены следующие обозначения:

- личностные УУД – (Л);
- регулятивные УУД – (Р);
- познавательные УУД – (П);
- коммуникативные УУД – (К);
- входной вид контроля - В.;
- текущий вид контроля – Т.;
- тематический вид контроля – Тем.;
- итоговый вид контроля – Ит.

| № п/п | Дата | | Тема урока | Элемент содержания | Требования к результатам | | Контрольно-оценочная деятельность | | |
|--------------------------|------|------|--|--|--|--|-----------------------------------|--------------|--|
| | план | факт | | | предметным | метапредметным | вид | форма | |
| 1 | | | Введение. О здоровом образе жизни. Рациональное питание. | Решение орг. вопросов. Санитария, гигиена. | -знание задач и значение уроков технологии. -умение ориентироваться в новом учебнике. | П: Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. | Т. | Уст. опр. | |
| Кулинария 16 час. | | | | | | | | | |
| 2 | | | | Работа с технологич | Освоение технологии | Умение работать в группе | Т | Уст. | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|--|-----|-----------|
| | | | Основные понятия о рациональном питании. Приготовление бутербродов и чая. Значение горячих напитков. Сервировка стола, этикет. | картами по приготовлению простейшего завтрака. Орг моменты | приготовления гор напитка. Безопасное обращение с кухонным оборудованием | | | опр. |
| 3 | | | приготовление горячих бутербродов и кофе. Значение горячих напитков. Сервировка стола, этикет. | Из истории чая, кофе. Способы приготовления. | Знать правила сервировки и поведения за столом. Уметь работать в коллективе | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | Тем | Уст. опр. |
| 4 | | | – Блюда из черствого хлеба. Приготовление гренок и какао. Из истории какао. | Работа с технологическими картами. Самостоятельна работа, повторение. | Уметь пользоваться Эл плитой Освоение технологии жарки. т/б. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | Тем | Уст |
| 5 | | | Яйца. Значение, хранение, проверка качества. Приготовление | Различные способы проверки качества яиц. Способы приготовления | Уметь опр кач-во яиц и готовить яичницу | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя | тем | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|---|-----|-----------|
| | | | яичницы и компота. | яиц. Подача, оформление готового блюда, сервировка | | учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | | |
| 6 | | | Виды овощей, пищевая ценность овощей (содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.). | Первичная обработка овощей. Способы и формы нарезки овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. | Уметь пользоваться ножами и др инструментами для нарезки овощей. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 7 | | | Технология приготовления блюд из вареных овощей.. Приготовление винегрета | Способы определения готовности. Значение и виды тепловой обработки овощей. Способы варки. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование. Посуда | Уметь использовать для варки овощей не только плиту, но и пароварку. Знать преимущества приготовления на пару. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | тем | Уст. опр. |
| 8 | | | Первая помощь при отравлениях. Способы приготовления домашних запасов. | Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура | Знать способы консервации овощей и фруктов, их + и -. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный | тем | Уст. опр. |

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|---|---|--|-----|-----------|--|
| | | | Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. | и влажность в хранилище овощей и фруктов. Принцип консервирования путем быстрой заморозки | | опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | | | |
| 9 | | | Праздничная сервировка стола. Этикет. Прием гостей. | Этикет. Прием гостей. | Уметь применить полученные знания по приготовлению, сервировке и этикету. | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и письменной форме | ит | Уст. опр. | |
| Материаловедение – 6 час. | | | | | | | | | |
| 10 | | | – Производство ткани. Классификация текстильных волокон. | Ткани растительного, животного и минерального происхождения | Знать все ступени пр-ва ткани классиф. Волокон. | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | тем | Уст. опр. | |
| 11 | | | Виды ткацких переплетений. Нити основы и утка в тканях. | Лабораторная работа по определению нитей основы и утка в тканях | Уметь определять нити основы и утка в тканях | П: Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже | тем | Уст. опр. | |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|---|---|---|-----|-----------|
| | | | | | | известного с помощью учителя. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | | |
| 12 | | | Виды отделки тканей. | Составления коллекции тканей растительного происхождения | Уметь определить вид отделки ткани. | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и письменной форме | тем | Уст. опр. |
| Машиноведение – 6 час. | | | | | | | | |
| 13 | | | Швейные машины с электрическим приводом. | Значение основных узлов и механизмов. Работа за швейной машиной без ниток. Т/б. | Знать назначение основных узлов и механизмов в шв машине. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 14 | | | Заправка верхней и нижней нитей. | Работа за швейной машиной с нитками. Намотка нити на шпульку. | Уметь заправлять шв. машину | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|----------------------------|--|--|---|---|-----------|
| | | | | | | <p>опыт и информацию, полученную на уроке.</p> <p>Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме.</p> | | |
| 15 | | | Выполнение машинных швов.. | Стачной шов и шов в подгибку с закрытым срезом | Знать назначение Маш швов и уметь их выполнять | <p>П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.</p> <p>Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме.</p> | т | Уст. опр. |

Проектирование, моделирование и изготовление рабочей одежды – 24 час.

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|---|---|-----------|
| 16 | | | – Мерки. Построение чертежа передника М – 1:4. | Принцип снятия мерок, работа парами (снятие мерок). Основные линии фигуры и чертежа. | Уметь снять мерки и знать осн линии фигуры | <p>П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.</p> <p>Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме.</p> | т | Уст. опр. |
| 17 | | | Построение чертежа передника и косынки. М – 1:4. | Масштабная линейка и особенности чертежной работы | Уметь построить чертеж изделия | <p>П: Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже</p> | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|---|---|---|-----------|
| | | | | | | известного с помощью учителя. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | | |
| 18 | | | Подготовка выкройки к раскрою Элементы моделирования | Проверка чертежей. Выкройка, запасы на швы, направление нитей. | Уметь изменить чертеж при моделировании | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 19 | | | – Раскрой передника и косынки. | Раскладка ткани, закрепление выкройки, обводка | Освоить основные принципы раскроя. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 20 | | | Нанесение контрольных линий. Копировальные стежки. | | Научиться копировать основные линии. | П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|---|---|---|--|---|-----------|
| | | | | | | полученную на уроке. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | | |
| 21 | | | Обработка боковых срезов грудки и бретелей. | Утюжка, наметка, варианты закрепки. | Уметь применить полученные навыки при выполнении Маш швов | П: Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 22 | | | Сборка верхней части передника. Обработка верхнего среза кармана, отделка. | Работа с инструкционными картами. Повторение машинных швов. | Уверенно выполнять 2 осн Маш | П: Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 23 | | | Обработка боковых срезов нижней части передника. Обработка и отделка нижнего среза передника. | Способы обработки срезов. | Уверенно выполнять 2 осн Маш шва | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и письменной | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--|-------------------------------------|---|--|---|-----------|
| | | | | | | форме | | |
| 24 | | | – Притачивание кармана. | 3 способа заправки уголков кармана. | Освоить способы заправки Маш строчки | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | т | Уст. опр. |
| 25 | | | Обработка пояса передника. Сборка передника. | Работа с инструкционными картами | Уметь уверенно пользоваться шв. инструментами | П: Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя. Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: оформлять свои мысли в устной форме. | т | Уст. опр. |
| 26 | | | Обработка уголка косынки. Обработка пояса косынки. Сборка косынки. | Работа с инструкционными картами | Самостоятельно выполнять всю последовательность обработки по инстр. Картам. | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и письменной форме | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|-------------------------|--|--|--|--|---|--|-----|-----------|
| 27 | | | Окончательная отделка изделия. | Варианты отделки. | Уметь использовать декоративные эл-ты в отделке изд. | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и письменной форме | тем | Уст. опр. |
| Рукоделие 6 час. | | | | | | | | |
| 28 | | | Декоративные стежки. | Необходимые материалы и инструменты. Образцы швов. | Уметь расчертить схему для декоративных швов и выбрать материал | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | т | Уст. опр. |
| 29 | | | Выбор цвета, эскиз работы. Выполнение вышивки. | Самостоятельная работа по образцам. | Знать сочетания цветов и уметь выполнить эскиз. | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|--|-----|-----------|
| | | | | | | письменной форме | | |
| 30 | | | - Простейшая аппликация. | Создание эскиза, выбор цвета и материала, способы закрепления на ткани | Уметь выполнить эскиз и подобрать ткань | Р: определять степень успешности своей работы; П: устанавливать причинно-следственные связи; К: оформить свою мысль в устной и письменной форме | тем | Уст. опр. |
| Интерьер кухни – столовой 2 час. | | | | | | | | |
| 31 | | | Требования, предъявляемые к кухне. Оборудование кухни и уход за ней.. | Создание интерьера кухни. | Знать принципы грамотного расположения оборудования на кухне и уметь ухаживать за ним. | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | тем | Уст. опр. |
| Творческий проект 6 час. | | | | | | | | |
| 32 | | | Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта.. Выработка первоначальных идей. | Определение потребности. Выбор темы проекта, формулировка задачи, | Должен выбрать тему проекта, учитывая свои предпочтения и склонности | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и | т | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|---|---|--|--|----|-----------|
| | | | | определение критериев | | обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | | |
| 33 | | | Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений. | Эскиз работы, материал, цветовое решение. | Должен уметь использовать полученные навыки польз шв Маш, аппликации, вышивки, отделки тесьмой | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | т | Уст. опр. |
| 34 | | | - Изготовление изделия. | Самостоятельная работа над изделием. | Должен уметь использовать полученные навыки польз шв Маш, аппликации, вышивки, отделки тесьмой | Р: работа по плану, сверяя свои действия с целью; К: высказывать и обосновывать свою точку зрения. П: Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, | ит | Уст. опр. |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке. | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

4. Критерии оценивания учащихся 5 классов (технология)

| № 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 знаниями 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 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 1/2 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 повторяется | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя 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, которые после замечания учителя повторялись |
| 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 многочисленные 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 |

4. Контрольно-оценочный фонд Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, 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» ставится, 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» ставится, 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» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, 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» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, 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» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, 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%.

5. Учебно-методический комплекс.

Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др. под редакцией Симоненко В. Д. «Технология. Обслуживающий труд».