

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Михаила Кузьмича Овсянникова
села Исаклы муниципального района Исаклинский Самарской области

«Рассмотрено»
на заседании МО
Протокол № 1
от «28» 08 2018 г.

«Согласовано»
Заместитель директора
школы по УВР
О.Н. Иванова
Иванова О.Н.
«28» августа 2018 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ СОШ
им. М.К. Овсянникова с.
Исаклы
Е.Н. Нестерова
Нестерова Е.Н.
«29» 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии для **6** класса
на 2018-2019 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативными документами для составления рабочей программы являются:

- ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 14 декабря 2015 г. N 08-2355 «О внесении изменений в примерные основные образовательные программы»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г.№1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-noo/>);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2015 г. N 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2014 год (www.apkro.ru);
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2016 год (www.apkro.ru);
- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России под редакцией А.Я. Данилюка, В.А. Тишкова, А.М.Кондакова;
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях – СанПиН 2.4.2.2821-10 (утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г № 189, зарегистрированном в Минюсте РФ 03.03.2011 №19993);
- Основная общеобразовательная программа основного общего образования школы;
- Примерные программы для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы.- М.: Просвещение, 2010. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко;
- Программа «Технология» 5-8 классы, авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. 2015 год;
- Учебный план ГБОУ СОШ им. М.К. Овсянникова с. Исаклы на 2018-2019 учебный год

Рабочая программа ориентированна на использование УМК, который входит в список учебников, утверждённых для использования в образовательном процессе в 2017-2018 учебном году:

1. Технология 6 кл. Под редакцией Н.В. Сеница, В. Д. Симоненко, М.: Вентана - Граф, 2014 г.

Общая характеристика предмета «Технология»

Предмет «Технология» обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Технология- это интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, биологии и других предметов.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на *здоровьесбережение* школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии.

В отличие от предыдущего стандарта, в содержании в 6 классе сквозной линией проходят *экологическое воспитание* и *эстетическое развитие* учащихся, что позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Программой предусмотрено изучение четырех основных разделов.

- *Оформление интерьера*
- *Кулинария*
- *Создание изделий из текстильных материалов*
- *Художественные ремесла*

В рамках каждого из них «запускается» творческий проект.

Цель программы: *освоение конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.*

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

В связи с этим можно выделить следующие **задачи** по изучаемым разделам:

Творческая проектная деятельность

- Ознакомить с понятиями «проект», «проектная деятельность», «проектирование»;
- Ознакомить с составными частями творческого проекта, портфолио и правилами защиты творческого проекта;

- Создать положительную мотивацию для изучения разделов технологии;
- Научить представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе *Microsoft Office Power Point*.

Оформление интерьера

- Ознакомить с понятием «жилой дом»;
- Ознакомить с интерьером комнаты для девочки-подростка, с видами декоративного оформления интерьера;
- Научить ухаживать за комнатными растениями.

Кулинария

- Разъяснить правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- Ознакомить с правилами безопасного труда
- Ознакомить с понятием «здоровое питание»,
- Ознакомить с ролью минеральных веществ для организма;
- Научить определять признаки и свойства продуктов по их запаху, цвету, на ощупь;
- Развивать моторные навыки - точность и скорость движений;
- Ознакомить с содержанием труда повара, официанта, мойщика посуды, уборщика помещений в ходе ролевой игры на практических занятиях;
- Научить готовить блюда из рыб, морепродуктов, мяса, птицы;
- Воспитывать бережное отношение к продуктам-дарам природы;
- Научить сервировать стол к обеду и оформлять блюда;

Создание изделий из текстильных материалов

- Ознакомить с видами простейших ткацких переплетений;
- Ознакомить с видами и текстильных материалов из химических волокон;
- Обучить рациональной организации рабочего места;
- Научить выполнять новые ручные и машинные операции;
- Ознакомить с содержанием труда *закройщика*;
- Научить снимать мерки для построения чертежа выкройки плечевой одежды;
- Научить выкраивать проектное изделие;
- Научить выполнять ВТО соблюдая правила ТБ;
- Ознакомить с технологией изготовления плечевой одежды с проведением примерок;

Художественные ремесла

- Ознакомить с ассортиментом вязаных изделий, применением их в современной моде;
- Исследовать творчество народных умельцев своего края, области, села;
- Ознакомить с инструментами (крючком и спицами) и материалами для вязания;
- Научить выбирать крючок и спицы в зависимости от ниток и узора;
- Научить приёмам вывязывания различных петель крючком и спицами;
- Научить находить информацию об истории старинного рукоделия (вязании крючком и спицами) и о народных художественных промыслах;
- Научить изготавливать вязаное изделие.

Формы и методы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 6 классе подразумевает использование таких организационных *форм* проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование
- урок творчества;
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными **методами** являются *упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.*

Логические связи предмета «Технология» с другими учебными предметами.

При изучении учебного курса «Технология» в 6 классе используются связи данной дисциплины с предметами: биология, география, история, изобразительное искусство, математика. Это можно проследить по следующим темам:

биология:

- ❖ Санитария и гигиена. Здоровое питание.
- ❖ Технология приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы. Тепловая кулинарная обработка продуктов.
- ❖ Технология приготовления блюда из рыб, морепродуктов, мяса, птицы.
- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

география:

- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

- ❖ Культура поведения за столом.
- ❖ Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- ❖ Бытовая швейная машина.
- ❖ История старинного рукоделия (вязании крючком и спицами) и о народных художественных промыслах.

изобразительное искусство:

- ❖ Декоративно-прикладное искусство.
- ❖ Народные художественные промыслы.
- ❖ Творческая работа «Изготовление вязаного изделия»

математика:

- ❖ Изготовление выкройки шаблонов.
- ❖ практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия в масштабе ».

Сроки реализации программы: 2018-2019 учебный год

В соответствии с Учебным планом ГБОУ СОШ им М.К. Овсянникова с. Исаклы, с учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями 6-х классов

количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 6 классе на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю).

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения обучающиеся **могут овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

могут выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- осуществлять визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- распределять работу при коллективной деятельности

Содержание требований к результатам обучения

Личностные

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные

Познавательной

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

Мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.

Трудовой деятельности

1. Планирование технологического процесса
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.

Физиолого-психологической деятельности

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Эстетической

1. Основы дизайнерского проектирования изделия
2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование плечевого изделия»
3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

Коммуникативной

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта
2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
3. Разработка вариантов рекламных образцов

Инструментарий для оценивания результатов:

- *тесты*
- *практические работы*
- *творческие работы,*
- *творческие проектные работы,*
- *лабораторные работы*

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем	всего часов	в том числе на:				
			теори ю	практически е работы	лабора- торно-практи- ческие работы	творческие работы, проекты	контрольные работы, зачеты, мониторинги
1	Введение (вводная часть)	2	2				
	Введение. Вводный инструктаж по т/б.		2				
2	Интерьер жилого дома	6	2	2	-	2	-
	Планировка жилого дома. П/р №1		1	1			
	Интерьер жилого дома. П/р №2		1	1			
	Творческий проект «Комнатные растения в интерьере квартиры»					2	
3	Кулинария	14	6	5		2	1
	Технология первичной обработки рыбы. П/р №3		1	1			
	Технология приготовления блюд из рыбы. П/р №4		1	1			
	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. П/р №5		1	1			
	Технология первичной обработки мяса. П/р №6		1	1			
	Технология приготовления блюд из мяса. П/р №7. Тест №1						1
	Технология приготовления блюд из птицы.		1				
	Технология приготовления первых блюд.		1				
	Творческий проект по разделу «Кулинария». Сервировка стола к обеду. Этикет.					2	
4	Создание изделий из текстильных и подделочных материалов	32	5	20	2	2	3
	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Л/р №1				2		
	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. П/р №8			2			
	Моделирование плечевой одежды. П/р №9			2			
	Раскрой плечевой одежды. П/р №10			2			

5	Технология дублирования деталей. Швейные ручные работы. П/р №11			2			
	Подготовка швейной машины к работе. Приспособления к швейной машине. Виды машинных швов. П/р №12			2			
	Технология обработки мелких деталей. П/р №13			2			
	Промежуточный мониторинг. Тест №2						2
	Подготовка и проведение примерки изделия. П/р №14			2			
	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. П/р №15		1	1			
	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. П/р №16		1	1			
	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. П /р №17		1	1			
	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. П/р №18		1	1			
	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. П/р №19. Тест №3		1				1
5	Обработка проектного изделия. П/р №20			2			
	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»					2	
	Художественные ремесла	16	1	9	-	2	2
6	Материалы и инструменты для вязания. П/р №21		1	1			
	Основные виды петель при вязании крючком. П/р №22			2			
	Вязание полотна. Вязание по кругу. П/р №23			2			
	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. П/р №24			2			
	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. П/р №25.			2			
	<i>Творческая проектная деятельность</i>					2	
	Повторительно-обобщающий урок Итоговый мониторинг. Тест №4						2
	всего:	68	16	36	2	8	6

Содержание программы

Разделы и темы	Теоретические сведения	Лабораторно-практические и практические работы
Раздел «Оформление интерьера»		
Тема «Интерьер жилого дома»	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д.</p> <p>Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения.</p> <p>Виды и формы светильников.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>	Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.
Тема «Комнатные растения в интерьере»	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета.</p> <p>Символическое значение цветов.</p>	Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.
Раздел «Кулинария»		
Тема «Блюда из рыбы и	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов,	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными

<p>морепродуктов»</p>	<p>витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>	<p>методами.</p> <p>Определение срока годности рыбных консервов.</p> <p>Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.</p> <p>Разделка соленой рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</p>
<p>Тема «Блюда из мяса»</p>	<p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p>Определение качества мяса органолептическими методами.</p> <p>Определение качества мяса лабораторными методами.</p> <p>Приготовление мясных блюд (по выбору).</p> <p>Определение качества термической обработки мясных блюд.</p>
<p>Тема «Блюда из птицы»</p>	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и</p>	<p>Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Определение качества термической обработки блюд из птицы.</p>

	оформление готовых блюд при подаче к столу.	
Тема «Заправочные супы»	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.	Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.
Тема «Сервировка стола к обеду. Этикет»	Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Оформление стола к празднику. Организация фуршета.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		
Тема «Свойства текстильных материалов»	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.	Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.
Тема «Конструирование швейных изделий»	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы	Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по

	<p>конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	своим меркам или по заданным размерам.
Тема «Моделирование швейных изделий»	<p>Понятие о ком позиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p>	<p>Моделирование изделия.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>
Тема «Элементы машиноведения»	<p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p> <p>Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>	<p>Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Выполнение зигзагообразной строчки.</p> <p>Обработка срезов зигзагообразной строчкой.</p> <p>Устранение неполадок в работе швейной машины.</p> <p>Чистка и смазка швейной машины.</p>
Тема «Технология изготовления швейных изделий»	<p>Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.</p> <p>Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- обработка деталей кроя; — обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; - обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка вытачек с учетом их расположения на деталях 	<p>Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.</p> <p>Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.</p> <p>Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.</p> <p>Обработка деталей кроя.</p> <p>Скалывание и сметывание деталей кроя.</p>

	<p>изделия; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных. и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.</p>
Раздел «Художественные ремёсла»		
Тема «Вязание крючком»	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.</p>	<p>Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.</p>
Тема «Вязание на спицах»	<p>Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.</p>	<p>Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.</p>

Календарно-тематическое планирование на учебный год: 2018/2019

6 класс

Предмет: технология

Общее количество часов: 68

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Программное и учебно-методическое обеспечение (Материалы, пособия, ЦОР,ЭОР)	Домашнее задание	Требования к уровню подготовки в соответствии с ФГОС
					Предметные результаты
1. Введение (вводная часть) – 2 часа					
1-2.	Введение. Вводный инструктаж по т/б.	2	Учебник, схемы, рисунки, отражающие преобразующую деятельность человека, к/п «Творческий проект»	Подготовить к/п по интерьеру своего дома	Иметь представление о содержании курса «технология», влияния технологии на общество и правилах выполнения проекта. Ученик научится соблюдать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.
2. Интерьер жилого дома – 6 часов запуск 1-го проекта «Растения в интерьере квартиры»					
3-4.	Планировка жилого дома. П/р №1	2	Учебник, книги, журналы по оформлению интерьера, к/п «Планировка жилого дома»	Подготовить информацию из Интернета по оформлению по планировке комнаты для девочек, §1	Иметь представление о требованиях, предъявляемых к планировке жилого дома. Ознакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Ученик научится находить и представлять информацию о планировке жилого дома, планировать с помощью шаблонов и ПК
5-6	Интерьер жилого дома. П/р №2	2	Учебник, книги, журналы по оформлению интерьера, к/п «интерьер жилого дома»	Ознакомиться в Интернете со стилями в интерьере квартиры, §2	Иметь понятие о композиции в интерьере. О характерных особенностях интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Ознакомиться с организацией зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка, с использованием современных материалов в отделке квартиры Ученик научится находить и представлять информацию «Стили в интерьере жилого дома»
7-8	Творческий проект «Комнатные растения в интерьере	2	Учебник, к/п «Комнатные растения в интерьере комнаты», журналы по оформлению интерьера.	Подготовить информацию из Интернета, как устроен террариум, какие растения ампельные,	Иметь представление о приёмах размещения комнатных растений, видах и группах растений, правилах ухода за комнатными растениями и технологии выращивания. Ученик научится находить и представлять информацию об истории комнатных растений и как выращивают растения без почвы.

	квартиры»			как выращивают растения без почвы. §3-5	
3.Кулинария - 14ч запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»					
9-10	Технология первичной обработки рыбы. П/р №3	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Подготовить информацию из Интернета о загрязнении Мирового океана. §6	Иметь понятие о пищевой ценности рыб, о группах рыб. Ученик научится определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов.
11-12	Технология приготовления блюд из рыбы. П/р №4	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Узнайте информацию в Интернете о «рыбе паровой», «рыбе тельной», «строганина». §7	Иметь понятие об отваривании, припускании, жарке, тушении, запекании; изделиях из котлетной массы; о профессии повар. Ученик научится подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы, планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.
13-14	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. П/р №5	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Узнайте в Интернете, какие ещё морепродукты человек употребляет в пищу? §8	Иметь понятие о морепродуктах, пищевой ценности морской капусты. Ученик научится осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.
15-16	Технология первичной обработки мяса. П/р №6	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Узнать информацию в Интернете о происхождении понятий «бифштекс», «ромштекс», «шницель» и т.д., §9.	Иметь понятие о видах мяса (говядина, свинина, баранина, субпродуктах); изделиях из рубленого мяса (битки, котлеты, шницели); питательной ценности мяса. Ученик научится проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептическим методом
17-18	Технология приготовления блюд из мяса. П/р №7. Тест №1	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Узнать в Интернете какие соусы подходят к мясным блюдам, как их готовят? §10.	Иметь понятие о различных способах тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.). Ученик научится определять готовность мясного блюда, выполнять механическую кулинарную обработку мяса.
19-20	Технология приготовления блюд из птицы. Технология приготовления первых блюд.	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Узнать в Интернете, как готовят блюдо грузинской кухни «цыплёнок табака»? §11-12.	Иметь понятие о домашней и сельскохозяйственной птице, способах определения качества птицы, технологии разделки птицы, тепловой обработки, классификации супов. Ученик научится готовить блюда из домашней птицы. Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу. Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа, готовить и оформлять заправочный суп.
21-22	<i>Творческий проект по разделу «Кулинария».</i>	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном	Узнать в Интернете всю необходимую информацию по	Иметь понятие как производить расчёт расхода продуктов, о составлении рационального меню. Ученик научится подбирать столовое бельё, приборы, посуду для приготовления и сервировки стола к обеду.

	Сервировка стола к обеду. Этикет.		занятии.	проекту, §13.	Составлять меню обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, владеть навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом», выбирать посильную и необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор.
4.Создание изделий из текстильных материалов – 32 часа запуск 3-го проекта возможные темы: «Блузка», «Туника», «Платье»					
2 3- 2 4	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Л/р №1	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Узнать в Интернете значение понятий, относящихся к швейным материалам: «джерси», «велюр», «пике», «ажур» §14.	Иметь представление о группах текстильных волокон, о свойствах тканей, нетканых материалов, способах обнаружения химических волокон в тканях. Ученик научится исследовать свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Научится сравнивать характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Проводить исследование свойства тканей из натуральных и химических волокон.
2 5- 2 6	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. П/р №8	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Найти информацию в Интернете о том, какой была одежда древних римлян. §15.	Иметь представление о тунике, плечевой одежде с цельнокроеным рукавом; мерках: обхват шеи, обхват груди, обхват плеча, длина спины до талии, длина изделия, сумма длин плеча и рукава; выкройках. Ученик научится анализировать особенности фигуры человека различных типов, знать правила снятия мерок, строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
2 7- 2 8	Моделирование плечевой одежды. П/р №9	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Найти информацию в Интернете о том, какой была одежда древних римлян. §16.	Иметь представление о моделировании формы выреза горловины, с застёжкой на пуговицы, отрезной одежды, подготовке выкройки к раскрою, подкройной обтачке, фурнитуре, подборте. Ученик научится моделировать и художественно оформлять объект труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование плечевого изделия».
2 9- 3 0	Раскрой плечевой одежды. П/р №10	2	Учебник, к/п, плакат, дидактические материалы, используемые на данном занятии.	Найти ответ на вопрос в Интернете - чем отличается труд закройщицы на фабрике от работы в ателье §17.	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани к раскрою, настилании ткани в сгиб и в разворот, контрольных надсечках, флизелине. Ученик научится определять лицевую сторону ткани, правильно раскладывать выкройки, производить раскрой с припусками на швы, выкраивать детали подкройных обтачек их клеевой прокладки.
3 1- 3 2	Технология дублирования деталей. Швейные ручные работы. П/р №11	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, утюг, проутюжельник, инструменты для ручной работы.	Ознакомиться в Интернете с видами клеевых прокладок, §19.	Иметь представление о дублировании, о переносе линий, копировальных стежках, примётывании, вымётывании. Ученик научится выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов. Отработает точность движений, координацию и глазомер при выполнении дублирования деталей кроя.
3 3- 3 4	Подготовка швейной машины к работе. Приспособления к швейной машине. Виды	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	Ознакомиться в Интернете с историей и видами пуговиц, §20-22.	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов, уходе за швейной машиной, о конструкции машинных швов, дефектах машинной строчки, приспособлениях к машине. Ученик научится организовать рабочее место соблюдая правила ТБ. Читать графические схемы швов и выполнять их, устранять дефекты машинной строчки, производить уход за машиной.

	машинных швов. П/р №12				
3 5- 3 6	Технология обработки мелких деталей. П/р №13	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§23.	Иметь представление о мелких деталях: шлёвки, карманы, пояс, бретели; технологии обработки мелких деталей, последовательности операций. Ученик научится последовательно выполнять действия, прокладывать отделочную строчку.
3 7- 3 8	Промежуточный мониторинг. Тест №2	2	Инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.		Умение организовать рабочее место и знание правил ТБ. Умение читать графические схемы швов и выполнять их. Умение самостоятельно по ИК выполнять практическую часть К/Р, работать с тестовым материалом
3 9- 4 0	Подготовка и проведение примерки изделия. П/р №14	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§24	Иметь представление о примерке, устранении дефектов. Ученик научится применять способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек, готовить изделие к первой примерке, проводить примерку.
4 1- 4 2	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. П/р №15	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§25	Иметь представление о среднем шве с застёжкой и разрезом, способах обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Ученик научится последовательно выполнять технологическую последовательность обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.
4 3- 4 4	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. П/р №16	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§26	Иметь представление о подкройной обтачке, подборте, технологии обработки срезов подкройной обтачкой, подбортом, исправлении дефектов. Ученик научится укреплять обтачки и подборт клеевой прокладкой, последовательно обрабатывать горловину и застёжку
4 5- 4 6	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. П/р №17	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§27	Иметь представление о технологии обработки боковых срезов, соединении лифа с юбкой. Ученик научится обрабатывать и выполнять последовательное соединение деталей. Контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.
4 7- 4 8	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной	§28	Иметь представление о технологии обработки нижнего среза изделия. Ученик научится обрабатывать нижний срез изделия. Проводить окончательную отделку изделия.

	отделка изделия. П/р №18		работы.		
4 9- 5 0	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. П/р №19. Тест №3	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	§28	Иметь представление об окончательной отделке изделия, ласах, отпаривании, Ученик научится осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Контролировать конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.
5 1- 5 2	Обработка проектного изделия. П/р №20	2	Учебник, инструкционные карты, утюг, проутюжельник, швейная машина, инструменты для ручной работы.	Стр. 144-149	Ученик научится выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Научится пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи, аргументировано защищать свой выбор.
5 3- 5 4	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	2			Ученик научится выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Научится пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи, аргументировано защищать свой выбор

5.Художественные ремёсла – 12 часов запуск 4-го проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

	Материалы и инструменты для вязания. П/р №21	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, крючки, пряжа.	§29	Иметь понятие о видах декоративно-прикладного творчества и его применении в народном костюме, о изделиях, связанных крючком, в современной моде. Освоение сведений из истории старинного рукоделия. Ученик научится подбирать инструменты и материалы для вязания крючком.
	Основные виды петель при вязании крючком. П/р №22	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, крючки, пряжа.	Найти информацию о народных промыслах, связанных с вязанием крючком и спицами, распространённых в нашем регионе, §30	Иметь понятие о видах, назначениях материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении раздела «Художественные ремесла». Ученик научится подбирать материалы к работе, выбирать крючок в зависимости от ниток и узора, технологии выполнения различных петель. Знать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.
	Вязание полотна. Вязание по кругу. П/р №23	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, крючки, пряжа.	Найти информацию в Интернете об истории вязания спицами, §31-32	Иметь понятие о начальной петле, воздушной петле, цепочке из воздушных петель, соединительном столбике, столбике без накида, столбике с накидом, схеме вязания. Ученик научится зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.
	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, спицы, пряжа.	Ознакомиться с историей промысла «Оренбургский пуховый платок», §32	Иметь понятие о лицевых и изнаночных петлях, наборе петель, кромочные петли, платочная вязка, чулочная вязка, лицевая гладь, изнаночная гладь, жемчужный узор, резинка, об ассортименте изделий, выполняемых в технике вязания на спицах, о материалах и инструментах для вязания.

	петель. П/р №24				Ученик научится подбирать спицы в зависимости от качества и толщины нити, приемам вязания на двух и пяти спицах. Знать условные обозначения, технологию выполнения вязаных изделий.
	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. П/р №25	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, спицы, пряжа.	Найти материал в Интернете о северном цветном узорном вязании в Архангельской области, §34	Иметь понятие о жаккардовой вязке, цветных и условных схемах. Ученик научится разрабатывать жаккардовые схемы с условными обозначениями узора. Вязать образцы по схемам.
3 4	<i>Творческая проектная деятельность</i>	2	Учебник, к/п, дидактические материалы, спицы, крючок пряжа.	Стр. 178-183	Ученик научится оценивать выполненную работу и защищать ее, публично выступать с обоснованием представляемых объектов. Умение определять и формулировать проблемы. Искать необходимую информацию для решения проблемы. Разрабатывать варианты решения проблемы. Обосновывать выбор лучшего варианта и его реализация
	Повторительно-обобщающий урок Итоговый мониторинг	2	Инструкционные карты для выполнения п/р, тестовый материал	§35	Ученик научится оценивать выполненную работу, самостоятельно по ИК выполнять практическую часть К/Р, работать с тестовым материалом
	Итого:	68			

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные УУД:

В сфере *личностных УУД* будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные УУД:

Познавательные :

В сфере развития *познавательных УУД* ученики *научатся*:

- использовать знаково - символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные :

В сфере *коммуникативных УУД* ученики *смогут*:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные :

В сфере *регулятивных УУД* ученики *смогут овладеть* всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Предметные УУД

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- * самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- * организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- * оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- * выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- * определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- * выполнять художественную отделку швейных изделий;
- * изготавливать изделия ДПИ, региональных народных промыслов;

Раздел «Технология проектной деятельности

Ученик научится:

- * выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового проекта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- * представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- * осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
<i>личностные</i>	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<i>метапредметные</i>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<i>предметные</i> в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля

	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

Шкала оценивания письменных работ.

Данная шкала в соответствии с ФГОС соотносится с уровнями успешности (базовый уровень и уровни выше и ниже базового). Перевод отметки в пятибалльную шкалу осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень успешности	Отметка по 5-балльной шкале
90-100 %	высокий	«5»
66-89 %	повышенный	«4»
50-65 %	базовый	«3»
меньше 50 %	ниже базового	«2»

Критерии оценивания устных ответов.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание учащимся большей или наибольшей части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, чертежах или в графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании специальной терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;
- учащийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Ответ оценивается **отметкой «4»**, если он удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в рисунках, чертежах и т.д., легко исправленных по замечанию учителя.

Ответ оценивается **отметкой «5»**, если учащийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя специальную терминологию и символику;
- возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в рисунках, чертежах и т.д., которые ученик легко исправил по замечанию учителя;

Описанный выше подход применяется в ходе различных процедур оценивания: текущего, промежуточного и итогового.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

При выполнении творческих и проектных работ

Техни ко- экон.т реб.	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
--------------------------------	--	--	--	--

Защита проекта	<p>Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>	<p>Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами</p>	<p>Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.</p>	<p>Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.</p>
Оформление проекта	<p>Печатный вариант. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие техн-их разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>

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

Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	УМК: <ul style="list-style-type: none"> • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • Технология: программа: 5-8 класса / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2015.
2	Печатные пособия	Стенды и плакаты по т/б Таблицы: <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка)
		<ul style="list-style-type: none"> – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства

		<p>– Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину</p> <p>Памятки</p> <p>- Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом</p>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • История создания швейной машины; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка: <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://trud.rkc-74.ru 2. http://tehnologia.59442 3. http://www.domovodstvo.fatal.ru 4. http://tehnologiya.narod.ru 5. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Ноутбук. принтер,
5	Учебно-	Набор ручных инструментов и приспособлений
	практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО Аптечка Фартуки</p>

		Косынки Поварские колпаки
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов
7	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Компьютерный стол Стулья ученические Стол учительский Стол раскройный Машины швейные Оверлок Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью

Литература

- Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Технология: программа: 5-8 класса / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. - М.: Вентана-Граф, 2015.