

муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 21

РАССМОТРЕНО на заседании МО Протокол от _____ № _____ Руководитель МО _____Пушкина Е.Ю.	СОГЛАСОВАНО Заместителем директора по УВР _____ _____Моисеенко М.Н. « ____ » _____ 2022г.	УТВЕРЖДАЮ Приказ от _____ № _____ Директор школы _____К.А. Хватова
--	--	--

## **Рабочая программа**

**по технологии (технологии ведения дома)  
для 6 класса**

**Количество часов в неделю - 2, в год - 68**

**УМК:** Технология для учащихся 6 кл.  
общеобразовательных учреждений/под редакцией А.Т.Тищенко,  
Н.В., Синеца, – М.: Вентана-Граф, 2019.

Составитель: Мартынова Ю.С.,  
учитель технологии.

г. Рыбинск  
2022 г.

Рабочая программа ориентирована на использование УМК: авторской программы по технологии, А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница «Технология» 5–8 классы, - издательский центр «Вентана - Граф», 2018г; учебника Тищенко А.Т, Симоненко В.Д Сеница Н.В. «Технология. Технология ведения дома. 6 кл., - Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2018

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 6 классах при 34 учебных неделях – 68ч за год, из них проектов –8ч.

### **1. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Обучение технологии по данной программе способствует формированию личностных, метапредметных и предметных результатов, соответствующих требованиям ФГОС.

**Личностными результатами** освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### ***Метапредметные результаты:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей

познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

— соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

— оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения программы:

*в познавательной сфере:*

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

— развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

— овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

— планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

— овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

— выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

— оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

— согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

— формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

— овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

— рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

— умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

— рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

— участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

— практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

— сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

— адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

— соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

— сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Технологии ведения дома**

### **Кулинария. Учащийся 6 кл. научится:**

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладостей, десертов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Учащийся 6 кл. получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электроэнергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Учащийся 6 кл. научится:**

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

*Учащийся 6 кл. получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.**

*Учащийся 6 кл. научится:*

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Учащийся 6 кл. получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Темы проектной и исследовательской деятельности:**

Планировка помещений жилого дома.

Освещение жилого помещения.

Экология жилища.  
Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.  
Приготовление блюд из рыбных продуктов моря.  
Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.  
Заправочные супы.  
Сервировка стола к обеду.  
Технология изготовления плечевого изделия.  
Технологии вязания крючком.  
Технологии возведения зданий и сооружений.  
Технологическая система.  
Технологии растениеводства и животноводства.

### **Система оценки достижения планируемых результатов**

Входной (стартовый) контроль, текущий контроль, тематический контроль, итоговый контроль. На уроках технологии мною используются различные методы и формы оценивания, такие как собеседование, задания в тестовой форме, письменные и практические самостоятельные работы.

Критериями оценки, определяющими подготовку учащегося на уроках технологии, являются:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету технология;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ и упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа.

## **2. Содержание учебного предмета.**

### **Раздел 1. Технологии в сфере быта. Планировка помещений жилого дома.**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.

*Практическая работа.* Планировка помещения.

**Освещение жилого помещения.** Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

**Экология жилища.** Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении.

*Практическая работа.* Генеральная уборка кабинета технологии.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах и функциях климатических приборов

### **Раздел 2. Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект.**

**Разработка и реализация творческого проекта.** Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

*Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта.*

Источники информации при выборе темы проекта. Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

### **Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.**

**Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.** Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы.

Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря.

Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюда из морепродуктов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»

**Приготовление блюд из мяса.** Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса.

Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясных блюд.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»; о технологиях хранения мяса без холодильника.

**Блюда из птицы.** Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практическая работа.* Приготовление блюда из птицы.

**Технология приготовления первых блюд.** Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов.

Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практическая работа.* Приготовление заправочного супа.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтопф.

**Сервировка стола к обеду.** Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и

пользования столовыми приборами.

*Практическая работа.* Сервировка стола к обеду.

**Раздел 4. Материальные технологии. Текстильное материаловедение.** Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства химических волокон. *Практические работы.*

Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов.

**Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок для изготовления одежды.**

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

*Практическая работа.* Снятие мерок.

**Изготовление выкройки швейного изделия.** Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою.

Изготовление выкройки по заданным размерам. Профессия конструктор-модельер.

*Практическая работа.* Изготовление выкроек.

**Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.** Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

*Практическая работа.* Исследование режимов работы швейной машины.

**Технологические операции изготовления швейных изделий.** Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия:

предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

*Практическая работа.* Изготовление образца машинных работ.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории создания швейной машины.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков на шов перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительных (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант).

*Практические работы.* Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образца ручных и машинных работ.

**Технологии вязания крючком. Вязание полотна из столбиков без накида.** Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания.

Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки.

Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Практическая работа.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

**Плотное вязание по кругу.** Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объёмных фигур.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практическая работа.* Плотное вязание по кругу.

**Ажурное вязание по кругу.** Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

*Практическая работа.* Ажурное вязание по кругу

## **Раздел 5. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.**

**Технологии возведения зданий и сооружений.** Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

**Ремонт и содержание зданий и сооружений.** Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

*Практическая работа.* Ознакомление со строительными технологиями.

*Самостоятельная работа.* Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему.

**Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту.** Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

*Практическая работа.* Энергетическое обеспечение нашего дома.

*Самостоятельная работа.* Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

## **Раздел 6. Технологическая система.**

**Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека.** Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема.

Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

*Практическая работа.* Ознакомление с технологическими системами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.

**Системы автоматического управления. Робототехника.** Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

*Практическая работа.* Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.

**Техническая система и её элементы.** Техническая система (подсистема, надсистема).

Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача),

речный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.  
*Практическая работа.* Ознакомление с механизмами (передачами).  
*Самостоятельная работа.* Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей.

**Анализ функций технических систем. Морфологический анализ.** Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

*Практические работы.* Анализ функций технических систем.

Морфологический анализ технической системы.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы.

**Моделирование механизмов технических систем.** Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Практическая работа.* Конструирование моделей механизмов.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.

## **Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства.**

**Растениеводство. Обработка почвы.** Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном.

*Практическая работа.* Подготовка почвы к осенней обработке.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.

### **Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями.**

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге.

Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями.

Механизированный уход за растениями.

*Практические работы.* Проращивание семян овощных культур.

Прополка всходов овощных или цветочных культур.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

**Технологии уборки урожая.** Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

*Практическая работа.*

**Животноводство.** Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома. Условия для выгула собак. Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога.

*Самостоятельная работа.* Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.

### 3. Особенности обучения детей с ОВЗ

Условия для обучения детей с ОВЗ в общеобразовательных классах обеспечиваются индивидуальным психолого-медико-педагогическим сопровождением в соответствии с рекомендациями ПМПК.

В 6 классах обучаются дети с ОВЗ.

Рекомендации:

- организация рабочего места ребёнка с обеспечением возможности постоянно находиться в зоне внимания педагога;
- снижение темпов и объема выполнения письменных (практических) заданий,
- изменение способа выполнения заданий (частичная замена письменных (практических) работ устными ответами,
- использование специальных учебно- методических пособий и дидактических материалов;
- использование наглядных, практических, словесных методов обучения и воспитания с учётом психо - физического состояния ребёнка;
- проведение промежуточной аттестации с учетом характера нарушений.

Рекомендации:

- выстраивание коррекционно-развивающей работы с опорой на резервные возможности ребенка (сохранный интеллект, восприимчивость к помощи),
- коррекционная помощь в овладении базовым содержанием обучения,

### 4.Календарно-тематическое планирование

#### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Раздел программы	Кол-во часов	Кол-во практ. и лаб. работ	Кол-во к/р (пров.р.)	ЦОР
1	Технологии в сфере быта.	4	3	1	<a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya_po_tehnologii_na_temu_tehnologii_v_sfere_byta_osveschenie_zhilogo_pomescheniya_6_klass-213319">https://znanio.ru/media/prezentatsiya_po_tehnologii_na_temu_tehnologii_v_sfere_byta_osveschenie_zhilogo_pomescheniya_6_klass-213319</a>
2	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект	4	3	1	<a href="https://rosuchebnik.ru/material/issledovatel-skaya-i-sozidatel-naya-deyatelnost-tvorcheskie-proekty-izgotovlenie-izdeliy-4222/">https://rosuchebnik.ru/material/issledovatel-skaya-i-sozidatel-naya-deyatelnost-tvorcheskie-proekty-izgotovlenie-izdeliy-4222/</a>
3	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов. Исследовательская и созидательная деятельность.	14 2	13 2	1	<a href="https://infourok.ru/sposobi-kulinarnoy-obrabotki-produktov-3989906.html">https://infourok.ru/sposobi-kulinarnoy-obrabotki-produktov-3989906.html</a>
4	Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных материалов.	26	13	1	<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-sozdanie-izdeliy-iz-tekstilnyh-materialov-2719541.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-sozdanie-izdeliy-iz-tekstilnyh-materialov-2719541.html</a>
5	Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.	4	2		<a href="https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnologii-vozvedeniya-remonta-i-soderzhaniya-zdaniy-i-sooruzheniy-klass-3381223.html">https://infourok.ru/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnologii-vozvedeniya-remonta-i-soderzhaniya-zdaniy-i-sooruzheniy-klass-3381223.html</a>

6	Технологическая система	8	4		<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-tehnologicheskaya-sistema-5007318.html">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-tehnologicheskaya-sistema-5007318.html</a>
7	Технологии растениеводства и животноводства	6	3	1	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-rastenievodstva-i-zhivotnovodstva-tehnologii-floristiki-7-klass-5121232.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-rastenievodstva-i-zhivotnovodstva-tehnologii-floristiki-7-klass-5121232.html</a>
Общее количество часов		68	34	5	

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
(технология) 6 кл. 2022- 2023гг.**

№ урока	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Форма организации учебных занятий	Дата проведения
<b>Раздел 1. Технологии в сфере быта - 4ч.</b>				

1-2	<b>Вводный урок. Планировка помещений жилого дома</b> <i>Практическая работа.</i> Планировка помещения	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Разрабатывать несложную эскизную планировку жилого помещения на бумаге с помощью шаблонов и с помощью компьютера	Ф,И	6а - 05.09 6б - 05.09 6в - 05.09
3-4	<b>Освещение жилого помещения (1ч)</b> <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников. <b>Экология жилища (1 ч)</b> Технологии содержания и гигиены жилища. <i>Практическая работа.</i> Генеральная уборка кабинета технологии. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о видах и функциях климатических приборов	Разбираться в типах освещения. Выполнять учебную задачу поиска в Интернете и других источниках информации светильников определённого типа. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, фотографий.  Осваивать технологии содержания и гигиены жилища. Разбираться в типах климатических приборов	Ф,И	6а - 12.09 6б - 12.09 6в - 12.09

**Раздел 2. Исследовательская и созидательная деятельность – 2ч.**

5-6	Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта. Реклама.	Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в	П, ПР	6а - 19.09 6б - 19.09 6в - 19.09
-----	---	--	-------	--

		учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации.		
<b>Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов – 14ч.</b>				
<b>Исследовательская и созидательная деятельность -2ч.</b>				
7-8	<b>Тема «Технологии приготовления блюд» Блюда из рыбы.</b> Разделка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. <i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Разделять солёную рыбу.	Ф, Г	6а - 26.09 6б - 26.09 6в - 26.09
9-10	<b>Блюда нерыбных продуктов моря.</b> <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.	Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	Ф, Г	6а - 03.10 6б - 03.10 6в - 03.10
11-12	Блюда из мяса. Технология первичной и тепловой обработки мяса. <i>Практические работы.</i> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о понятиях «бифштекс», «ромштекс», «шницель», «антрекот», «лангет», «эскалоп», «гуляш», «бефстроганов»;	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам..	Ф, Г	6а - 10.10 6б - 10.10 6в - 10.10

	о технологиях хранения мяса без холодильника.			
13-14	Блюда из мяса. <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюд из мяса. Определение качества мясных блюд.	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда	Ф, Г	6а - 17.10 6б - 17.10 6в - 17.10
15-16	Блюда из птицы. <i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.	Ф, Г	6а - 24.10 6б - 24.10 6в - 24.10
17-18	Заправочные супы. <i>Практическая работа.</i> Приготовление заправочного супа. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории знаменитых супов: французского лукового и буйабес, испанского гаспачо, немецкого айнтöpf.  Ичтв.- 18ч.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять	Ф, Г И	6а - 07.11 6б - 07.11 6в - 07.11

		информацию о различных супах.		
19-20	<b>Сервировка стола к обеду.</b> <i>Практическая работа.</i> Сервировка стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления	Ф, Г	6а - 14.11 6б - 14.11 6в - 14.11
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	Разработка и реализация творческого проекта.	Г,И	6а - 21.11 6б - 21.11 6в - 21.11
<b>Раздел 4. « Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных материалов» – 26ч.</b>				
23-24	<b>Тема «Текстильное материаловедение»</b> Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон.	Изучать классификации текстильных волокон, производство текстильных материалов.	Ф, И	6а - 28.11 6б - 28.11 6в - 28.11
25-26	<b>Тема «Конструирование одежды и аксессуаров»</b> Конструирование швейных изделий. Классификация одежды. Снятие мерок для изготовления одежды	Снимать мерки для изготовления плечевой одежды. Рассчитывать конструкцию плечевого изделия по своим меркам.	Ф, И	6а - 05.12 6б - 05.12 6в - 05.12
27-28	Изготовление выкройки швейного изделия.	Осуществлять построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по меркам или по заданным размерам	Ф, И	6а - 12.12 6б - 12.12 6в - 12.12
29-30	<b>Тема «Швейная машина»</b> Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Пр.р. Исследование режимов работы швейной машины.	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Применять правила безопасной работы на швейной машине.	Ф, И	6а - 19.12 6б - 19.12 6в - 19.12
31-32	<b>Тема «Технологические операции изготовления швейных изделий»</b> Пр.р. Машинные швы. Основные операции при машинной обработке изделия.	Изучать классификацию машинных швов: соединительных, краевых и отделочных. Выполнять требования к выполнению машинных работ. Осваивать основные операции при машинной обработке	Ф, И	6а - 26.12 6б - 26.12 6в - 26.12

	Пчтв. – 14ч.	изделия: предохранение срезов от осыпания - постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание.		
33-34	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	Подготавливать детали кроя к обработке. Выполнять ручные работы. Выполнять машинные работы: обмётывание среза зигзагообразными стежками и оверлоком, стачивание, застрачивание. Проводить влажно-тепловую обработку, находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.	Ф, И	6а - 09.01 6б - 09.01 6в - 09.01
35-36	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Обработка мелких деталей.	Обрабатывать мелкие детали швейного изделия обтачным швом. Изучать правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно – тепловую обработку ткани. Находить и представлять информацию об истории утюга.	Ф, И	6а - 16.01 6б - 16.01 6в - 16.01
37-38	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Подготовка и проведение примерки.	Подготавливать и проводить примерку. Устранять дефекты после примерки.	Ф, И	6а - 23.01 6б - 23.01 6в - 23.01
39-40	Технология изготовления плечевого изделия. Пр.р. Обработка боковых швов изделия.	Обрабатывать боковые швы изделия. Проводить влажно – тепловую обработку ткани.	Ф, И	6а - 30.01 6б - 30.01 6в - 30.01
41-42	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Обработка низа изделия.	Обрабатывать низ изделия. Проводить влажно – тепловую обработку ткани.	Ф, И	6а - 06.02 6б - 06.02 6в - 06.02
43-44	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Отделка изделия.	Отделывать изделие. Проводить влажно – тепловую обработку ткани.	Ф, И	6а - 13.02 6б - 13.02 6в - 13.02
45-46	<b>Тема «Технологии вязания крючком».</b> Вязание полотна из столбиков без накида. Пр.р. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать крючком образцы полотна из столбиков без накида несколькими способами.	Ф, И	6а - 20.02 6б – 20.02 6в - 20.02
47-48	Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу. Пр.р. Плотное вязание по кругу. Ажурное вязание по кругу.	Выполнять образец плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Ф, И	6а - 27.02 6б – 27.02 6в - 27.02

		Выполнять образец ажурного вязания по кругу крючком. Находить и предъявлять информацию об истории вязания		
<b>Раздел 5. «Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений»– 4ч.</b>				
49-50	Технологии возведения зданий и сооружений. Ремонт и содержание зданий и сооружений. Пр.р. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания. Ознакомление со строительными технологиями.	Называть актуальные технологии возведения зданий и сооружений. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий строительной отрасли в регионе проживания. Анализировать технологии содержания жилья, опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ. Приводить произвольные примеры технологий в сфере быта.	Ф, И	6а - 06.03 6б - 06.03 6в - 06.03
51-52	Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту. Пр.р. Энергетическое обеспечение нашего дома. ШЧТВ.-20ч.	Анализировать энергетическое обеспечение дома проживания. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий города (региона) проживания, сферы ЖКХ. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий.	Ф, И	6а - 13.03 6б - 13.03 6в - 13.03
<b>Раздел 6. «Технологическая система»– 8ч</b>				
53-54	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека. Пр.р. Ознакомление с технологическими системами.	Оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека. Различать входы и выходы технологических систем. Проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы	Ф, Г	6а - 20.03 6б - 20.03 6в - 20.03
55-56	Системы автоматического управления. Робототехника. Пр.р. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.	Разбираться в классификации систем автоматического управления. Различать бытовые автоматизированные и автоматические устройства, окружающие человека в повседневной жизни	Ф, И	6а - 03.04 6б - 03.04 6в - 03.04
57-58	Техническая система и ее элементы. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ. Пр.р. Ознакомление с механизмами (передачами). Анализ функций	Распознавать основные части машин. Выполнять эскизы механизмов, применять простые механизмы для решения поставленных задач. Проводить морфологический и функциональный анализ технической системы. Выполнять поиск информации в Интернете и	Ф, И	6а - 10.04 6б - 10.04 6в - 10.04

	технических систем. Морфологический анализ технической системы.	других источниках		
59- 60	Моделирование механизмов технических систем. <i>Пр р.</i> Конструирование моделей механизмов.	Разъяснять функции модели и принципы моделирования. Строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме.	Ф, И	6а - 17.04 6б - 17.04 6в - 17.04
<b>Раздел 8. «Технологии растениеводства и животноводства»– 6ч</b>				
61- 62	<b>Тема</b> <b>«Растениеводство».</b> Обработка почвы. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. <i>Пр.р.</i> Подготовка почвы к весенней обработке. Проращивание семян овощных культур.	Знакомиться с составом почвы. Знакомиться с агротехническими приёмами обработки почвы. Знакомиться с профессией агроном.	Ф, И	6а - 24.04 6б - 24.04 6в - 24.04
63- 64	Технологии уборки урожая. <i>Пр.р.</i> Уборка урожая корнеплодов.	Знакомиться с садовым инструментом. Осваивать безопасные приёмы труда. Выполнять проращивание семян овощных культур. Выполнять посев семян и посадку культурных растений. Знакомиться с агротехническими мероприятиями по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур.	Ф, И	6а - 08.05 6б - 08.05 6в - 08.05
65- 66	<b>Тема</b> <b>«Животноводство».</b> Содержание животных.	Собирать информацию и делать описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Изучать причины появления бездомных собак. Знакомиться с профессией кинолог	Ф, И	6а - 15.05 6б - 15.05 6в - 15.05
<b>Исследовательская и созидательная деятельность -2ч.</b>				
67- 68	Разработка и реализация творческого проекта. <i>IV</i> чтв.-16ч.	Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта.	Г, И	6а - 22.05 6б - 22.05 6в - 22.05

**Формы:** Ф – фронтальная, Г – групповая, И – индивидуальная.

**Оценка достижений учащихся при решении учебных и практических задач.**

Задания	1 балл	0,5 балла	0 баллов
<b>Технология</b>			
Готовность к уроку (наличие инструментов и материалов). 1 балл – полностью готов к уроку; 0,5 балла – нет материала или инструментов; 0 баллов – не готов к уроку.			
Практическая работа: 1 балл – практическая работа выполнена полностью и аккуратно; 0,5 балла – работа выполнена не полностью; 0 баллов – не смог выполнить работу.			
Оригинальность работы 1 балл – работа выполнена самостоятельно, не скопирована; 0 баллов – работа скопирована у одноклассника.			
Соответствие темы урока 0 баллов – работа не соответствует теме урока; 1 балл – работа соответствует теме урока.			
<b>Итого:</b>			

4 балла – отлично; 3 балла – хорошо; 2 балла – удовлетворительно; 1 балл – неудовлетворительно.

В современной педагогике проектная деятельность используется вместе с традиционным предметным систематическим обучением как компонент системы продуктивного образования.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся, интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении различных школьных дисциплин на разных этапах обучения. Одним из заключительных этапов работы над проектом является оценивание результатов проектирования. Проектная деятельность стимулирует истинное учение самих учеников, потому что оно:

- лично-ориентированно;
- использует множество дидактических подходов;
- самомотивируемо, что означает возрастание интереса и вовлечённость в работу по мере её выполнения;
- позволяет учиться на собственном опыте и опыте других в конкретном деле;
- приносит удовлетворение ученикам, видящим продукт своего труда.

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии:****При устной проверке:**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- почти не усвоил учебный материал;

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

#### 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;

#### При выполнении творческих и проектных работ:

Технико-экономические требования	<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>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление</i>	Печатный вариант.	Печатный вариант. Соответствие	Печатный вариант.	Рукописный вариант.

<i>проекта</i>	Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие Технологических разработок современным требованиям.	Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	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.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	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
<i>Качество проектной изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны.	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу.

	Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
--	---	---	--	--

### При выполнении тестов, контрольных работ

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 50 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 50 % работы

Поскольку важным условием повышения эффективности работы является систематическое получение учителем объективной информации о ходе учебно-познавательной деятельности учащихся, то эту информацию я выстраиваю в процессе контроля учебно-познавательной деятельности школьников в следующем виде: Тестирование. Методом исследования уровня знаний, умений, навыков является такая форма контроля, как тест. От других методов диагностики тесты отличаются тем, что позволяют проверить знания обучающихся по широкому спектру вопросов, сокращают временные затраты на проверку знаний, практически исключают субъективизм учителя как в процессе контроля, так и в процессе оценки.

Устный опрос. Этот метод является наиболее распространенным при проверке и оценке знаний. Сущность этого метода заключается в том, что учитель задает учащимся вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя, таким образом, качество и полноту его усвоения.

Контрольные срезы. Это эффективный метод проверки и оценки знаний, умений и навыков учащихся, а также их творческих способностей. Сущность этого метода состоит в том, что после прохождения больших тем или разделов учебной программы учитель проводит в письменной форме проверку и оценку знаний, умений и навыков учащихся.

Устные и письменные зачеты. Носят чаще всего индивидуальный подход. Так как при таком подходе ученик полнее раскрывает свои способности.

Портфолио является не только критерием оценивания, но и очень хорошей мотивацией во время обучения технологии. Как метод оценивания оно позволяет получить динамическую картину учебного и творческого развития обучаемых. Он показывает стадии в процессе изучения языка и роста его владельца. Школьники средней ступени демонстрируют в большей степени «продукты учебной деятельности», старшеклассники уже более осознанно и целенаправленно отбирают образцы своих работ для включения в портфолио.







