

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 7 класса**

Количество часов в неделю - 2, в год - 68

УМК: Технология для учащихся 7 кл.
общеобразовательных учреждений/под редакцией А.Т.Тищенко,
Н.В., Сеница, – 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. 7 кл., - Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2019

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 7 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 получения современных материалов.

Учащийся 7 кл. научится:

- различать этапы технологического процесса получения деталей из порошка; выполнять поиск в интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки; понятия: композитные материалы, стеклопластики, биметаллы, назначение и область применения; формирование покрытий методом напыления (плазменного, газоплазменного)...

Учащийся 7 кл. получит возможность научиться:

- различать современные многофункциональные материалы; приводить примеры применения изделий порошковой металлургии; распознавать изделия из конструкционных материалов, имеющих нанесённые на поверхность деталей плёнки (покрытия) с заданными свойствами.

Современные информационные технологии.

Учащийся 7 кл. научится:

- характеризовать профессии в сфере информационных технологий (сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, seo-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности).

Учащийся 7 кл. получит возможность научиться:

- характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии; области применения информационных технологий; ознакомятся с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ.

Технологии в транспорте.

Учащийся 7 кл. научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта; выявлять проблемы транспортной логистики населённого пункта на основе самостоятельно спланированного наблюдения.

Учащийся 7 кл. получит возможность научиться:

- анализировать организацию пассажирского транспорта в регионе проживания; решать логистические задачи; анализировать состав транспортного потока в населённом пункте.

Автоматизация производства.

Учащийся 7 кл. научится:

- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, связанные с обслуживанием автоматизированных производств; приводить произвольные примеры автоматизации.

Учащийся 7 кл. получит возможность научиться:

- характеризовать автоматизацию лёгкой и пищевой промышленности на примере региона проживания, профессии, связанные с обслуживанием автоматизированных производств.

Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных материалов.

Учащийся 7 кл. научится:

изготавливать изделия 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 7 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 кулинарной обработки пищевых продуктов. Учащийся 7 кл. научится:

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

Учащийся 7 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.

Технологии растениеводства и животноводства.

Учащийся 7 кл. научится:

- находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении понятий, связанных с уходом за растениями; знакомиться с профессиями фитодизайнер, садовник.
- знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного.

Учащийся 7 кл. получит возможность научиться:

- разрабатывать паспорт по уходу за цветочно-декоративной культурой, газоном;
- разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.

Учащийся 7 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 7 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:

Моделирование транспортных потоков.

Влияние транспорта на окружающую среду.

Моделирование поясной одежды.

Технология изготовления поясного изделия.

Техника вышивания штриховой гладью.

Техника вышивания швом «французский узелок»

Приготовление блюд из творога.

Приготовление блюд из жидкого теста.

Приготовление блюд из варёных овощей.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка стола к ужину.

Оформление школьных помещений комнатными растениями.

Ландшафтный дизайн.

Кормление животных как технология преобразования животных в интересах человека.

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 получения современных материалов.

Понятие «порошковая металлургия». Технологический процесс получения деталей из порошков. Металлокерамика, твёрдые сплавы, пористые металлы.

Область применения изделий порошковой металлургии. Пластики и керамика как материалы, альтернативные металлам. Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс. Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы. Назначение и область применения композитных материалов. Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование. Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).

Практическая работа. Ознакомление с образцами изделий из порошков.

Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями.

Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона)

Раздел 2. Современные информационные технологии.

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Самостоятельная работа. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в. Компьютерное трёхмерное проектирование. Компьютерная графика. 3D-моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, seo-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.

Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства.

Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ.

Практическая работа. Знакомство с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ.

Раздел 3. Технологии в транспорте.

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура.

Перспективные виды транспорта. Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Практическая работа. Решение учебной логистической задачи.

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

Практическая работа. Построение графической модели транспортного потока.

Самостоятельная работа. Изучение состава транспортного потока в населённом пункте

Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.

Практическая работа. Построение графической модели уровня шума транспортного потока

Раздел 4. Автоматизация производства.

Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве.

Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.

Практическая работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.

Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания.

Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.

Практическая работа. Обсуждение результатов образовательного путешествия

Раздел 5. Материальные технологии. Технология изготовления текстильных материалов.

Текстильное материаловедение .

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Самостоятельная работа. Поиск информации о шерстяной ткани кашемир.

Швейная машина. Машинная игла. Дефекты машинной строчки.

Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток.

Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Практические работы. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.

Технологические операции изготовления швейных изделий.

Технология ручных и машинных работ. 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.

Конструирование одежды. Конструирование поясной одежды. Понятие о поясной одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа основы поясного изделия.

Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа швейного.

Самостоятельная работа. Поиск информации о видах поясной одежды.

Моделирование одежды. Понятие о моделировании одежды. Понятие о подкройной обтачке. Моделирование поясной одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практическая работа. Моделирование выкройки поясной одежды.

Самостоятельная работа. Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка».

Вышивание петельными стежками.

Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.

Штриховая гладь. Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью.

Практическая работа. Выполнение образца вышивки штриховой гладью.

Самостоятельная работа. Поиск информации о торжокском золотном шитье.

Французский узелок. Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок».

Практическая работа. Выполнение образца вышивки «французский узелок»

Раздел 6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.

Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста.

Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тепловая кулинарная обработка овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюда из варёных овощей.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

Сладости, десерты, напитки. Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Практическая работа. Приготовление сладких блюд и напитков.

Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства.

Технологии флористики. Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции.

Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.

Практическая работа. Аранжировка цветов.

Самостоятельная работа. Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».

Комнатные растения в интерьере. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений.

Практическая работа. Оформление школьных помещений комнатными цветами.

Самостоятельная работа. Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».

Ландшафтный дизайн. Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

Практическая работа. Оформление пришкольной территории цветочно-декоративными культурами.

Тема: Животноводство. Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека.

Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

Самостоятельная работа. Изучение рациона домашнего животного.

Составление сбалансированного рациона питания на две недели

Раздел 8. 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.

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 (сохраненный 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 получения современных материалов.	4	2	1	https://resh.edu.ru/subject/50/7/
2	Современные информационные технологии	4	1	-	https://infourok.ru/user/5908941/blog/referat-na-temu-sovremennye-informacionnye-tehnologii-221588.html
3	Технологии в транспорте	6	3	1	https://multiurok.ru/files/videourok-po-tehnologii-na-temu-transportnaia-log.html
4	Автоматизация производства	4	2	-	https://yandex.ru/video/preview/?text=автоматизация%20производства%207%20класс%20видеоурок&path=yandex_search&parent-reqid=1663250439189564-4119641814787513171-sas3-0757-599-sas-17-balancer-8080-BAL-3018&from_type=vast&filmId=5516072897155056844
5	Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных материалов.	28	14	2	https://infourok.ru/urok-na-temu-materialnye-tehnologii-informacionnye-tehnologii-4220503.html
6	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	8	4	1	https://infourok.ru/sposobi-kulinarnoy-obrabotki-produktov-3989906.html
7	Технологии растениеводства и животноводства	6	3	1	https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-tehnologii-rastenievodstva-i-zhivotnovodstva-tehnologii-floristiki-7-klass-5121232.html
8	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект	8	7	1	https://rosuchebnik.ru/material/issledovatel-skaya-i-sozidatel-naya-deyatelnost-tvorcheskie-proekty-izgotovlenie-izdeliy-4222/
Общее количество часов		68	34	5	

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
(технология) 7 кл. 2022- 2023гг.**

№ урока	Тема урока	Основные виды учебной деятельности	Форма организации учебных занятий	Дата проведения
Раздел 1. Технологии получения современных материалов - 4ч.				

1-2	<p>Вводный урок. Технология изготовления изделий из порошков (порошковая металлургия)</p> <p>Пластики и керамика. Практическая работа. Ознакомление с образцами изделий из порошков.</p>	<p>Понятие «порошковая металлургия».</p> <p>Технологический процесс получения деталей из порошков. Область применения изделий порошковой металлургии.</p> <p>Область применения пластмасс, керамики, биокерамики, углеродистого волокна. Экологические проблемы утилизации отходов пластмасс.</p>	Ф,И	7а -07.09 7б -07.09
3-4	<p>Композитные материалы. Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий.</p> <p>Пр.р. Ознакомление с образцами изделий из композитных материалов и изделий с защитными и декоративными покрытиями.</p> <p>Обсуждение результатов образовательного путешествия</p>	<p>Композитные материалы. Стеклопластики. Биметаллы.</p> <p>Назначение и область применения композитных материалов.</p> <p>Защитные и декоративные покрытия, технология их нанесения. Хромирование, никелирование, цинкование.</p> <p>Формирование покрытий методом напыления (плазменного, газопламенного).</p>	Ф,И	7а -14.09 7б -14.09

Раздел 2. Современные информационные технологии – 4ч.

5-6	<p>Понятие об информационных технологиях. Самостоятельная работа. Поиск информации о технологиях передачи информации в XIX в.</p> <p>Компьютерное трёхмерное проектирование</p> <p>Профессии в сфере информационных технологий</p>	<p>Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.</p> <p>Компьютерное трёхмерное проектирование.</p> <p>Компьютерная графика. 3D-</p>	Ф,И	7а -21.09 7б -21.09
-----	--	--	-----	------------------------

		моделирование. Редакторы компьютерного трёхмерного проектирования (3D-редакторы). Профессии в сфере информационных технологий: сетевой администратор, системный аналитик, веб-разработчик, сео-специалист, администратор баз данных, аналитик по информационной безопасности.		
7-8	Обработка изделий на станках с ЧПУ.	Обработка изделий на станках (фрезерных, сверлильных, токарных, шлифовальных и др.) с ЧПУ. САМ-системы — системы технологической подготовки производства. Создание трёхмерной модели в САД-системе. Обработывающие центры с ЧПУ. Знакомство с информацией об обработке изделий на станках с ЧПУ.	Ф,И	7а -28.09 7б -28.09
Раздел 3. Технологии в транспорте – 6 ч.				
Исследовательская и созидательная деятельность -2ч.				
9-10	Виды транспорта. История развития транспорта. Транспортная логистика. Пр.р. Решение учебной логистической задачи.	Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта. Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.	Ф, Г	7а -05.10 7б -05.10
11-12	Регулирование транспортных потоков. Пр. р. Построение графической модели транспортного потока.	Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное управление транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.	Ф, Г	7а -12.10 7б -12.10
13-14	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Пр.р. Построение графической	Безопасность транспорта (безопасность полётов, судоходства, железнодорожного и	Ф, Г	7а -19.10 7б -19.10

	модели уровня шума транспортного потока	автомобильного транспорта). Влияние транспорта на окружающую среду.		
15-16	Творческий проект по разделу: «Технологии на транспорте» Ичтв.- 16ч.	Разработка и реализация творческого проекта	И	7а -26.10 7б -26.10
Раздел 4. Автоматизация производства – 4ч.				
17-18	Автоматизация промышленного производства. Автоматизация производства легкой промышленности. Практическая работа. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на современное предприятие города (региона), где применяется автоматизированное производство продукции.	Автоматизация промышленного производства. Автомат. Автоматизация (частичная, комплексная, полная). Направления автоматизации в современном промышленном производстве. Понятие «лёгкая промышленность». Цель и задачи автоматизации лёгкой промышленности. Линия-автомат. Цех-автомат. Профессия оператор швейного оборудования.	Ф	7а -09.11 7б -09.11
19-20	Автоматизация производства в пищевой промышленности. Пр.р. Обсуждение результатов образовательного путешествия	Понятие «пищевая промышленность». Цель и задачи автоматизации пищевой промышленности. Автоматические линии по производству продуктов питания. Профессия оператор линии в производстве пищевой продукции.	Ф, Г	7а -16.11 7б -16.11
Раздел 5. Материальные технологии. Технологии изготовления текстильных материалов. – 28ч. Исследовательская и созидательная деятельность -2ч.				
21-22	Текстильное материаловедение. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Пр.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.	Ф,И	7а -23.11 7б -23.11
23-24	Швейная машина. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Пр.р. Уход за швейной машиной. Устранение дефектов строчки.	Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	Ф, И	7а -30.11 7б -30.11

25-26	Швейная машина. Приспособления к швейной машине. Пр.р. Применение приспособлений к швейной машине.	Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины. Самостоятельная работа. Поиск информации о фурнитуре для одежды; об истории и видах пуговиц	Ф,И	7а - 07.12 7б - 07.12
27-28	Технологические операции изготовления швейных изделий. Пр.р. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образца ручных и машинных работ	Технология ручных и машинных работ. 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).	Ф,И	7а - 14.12 7б - 14.12
29-30	Конструирование одежды. Понятие о поясной одежде. Построение чертежа основы изделия. Пр.р. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.	Понятие об одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать строить чертёж основы поясного изделия в М 1 : 1. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.	Ф, И	7а - 21.12 7б - 21.12
31-32	Моделирование одежды. Понятие о моделировании одежды. Пр.р. Моделирование поясной одежды.	Знакомство с приёмами моделирования поясной одежды. Изготовление выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и др. Знакомство с профессией художник по костюму.	Ф, И	7а - 28.12 7б - 28.12
33-34	Моделирование одежды Пр.р. Моделирование поясной одежды.	Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.	Ф, И	7а - 11.01 7б - 11.01

		Подготовка выкройки к раскрою. Самостоятельная работа. Поиск информации о значении понятий «сборка» и «оборка»		
35-36	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Раскрой изделия.	Раскрой проектного изделия.	Ф, И	7а - 18.01 7б - 18.01
37-38	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Смётывание изделия, примерка, устранение дефектов.	Смётывание изделия, примерка, устранение дефектов.	Ф, И	7а - 25.01 7б - 25.01
39-40	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Стачивание. Обработка изделия.	Обработка изделия. Проведение влажно – тепловой обработки ткани.	Ф, И	7а - 01.02 7б - 01.02
41-42	Технология изготовления швейного изделия. Пр.р. Стачивание. Обработка изделия.	Отделка изделия. Проведение влажно – тепловой обработки ткани.	Ф, И	7а - 08.02 7б - 01.02
43-44	Творческий проект по разделу : «Материальные технологии»	Разработка и реализация творческого проекта	Ф, И	7а - 15.02 7б - 15.02
45-46	Технологии художественной обработки ткани. Вышивание по свободному контуру. Художественная, белая, владимирская гладь. Пр.р. Выполнение образца вышивки штриховой гладью.	Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания штриховой гладью. Самостоятельная работа. Поиск информации о торжокском золотном шитье.	Ф, И	7а - 22.02 7б - 22.02
47-48	Вышивание петельными стежками. Технология выполнения петельных ручных стежков и швов на их основе. Пр.р. Выполнение образцов вышивки петельными стежками.	Подбирать материалы, инструменты и оборудование для вышивки петельными стежками. Выполнять эскизы вышивки петельными стежками.	Ф, И	7а - 01.03 7б - 01.03
49-50	Французский узелок. Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок». Пр.р. Выполнение образца вышивки «французский узелок»	Выполнять образцы и эскизы вышивки швом «французский узелок»	И	7а - 15.03 7б - 15.03
Раздел 6. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» – 8ч.				
Исследовательская и созидательная деятельность -2ч.				
51-52	Технология приготовления блюд из молока и	Значение молока и кисломолочных продуктов в	Ф, Г	7а - 22.03 7б - 22.03

	<p>кисломолочных продуктов. Пр.р. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление блюд из творога. Шчтв.-20ч.</p>	<p>питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p>		
53-54	<p>Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста. Пр.р. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>	<p>Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p>	Ф, Г	7а - 05.04 7б - 05.04
55-56	<p>Тепловая кулинарная обработка овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Пр.р. Приготовление блюда из варёных овощей.</p>	<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».</p>	Ф, Г	7а - 12.04 7б - 12.04
57-	Сладости, десерты, напитки	Подбирать продукты,	Ф, Г	7а - 19.04

58	<p>Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека.</p> <p>Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.</p> <p>Пр.р. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p>		7б - 19.04
59-60	Творческий проект по разделу	Разработка и реализация творческого проекта	И	7а - 26.04 7б - 26.04
Раздел 7. «Технологии растениеводства и животноводства» – 6ч				
61-62	<p>Растениеводство.</p> <p>Технологии флористики (1 ч)</p> <p>Пр.р. Аранжировка цветов.</p> <p>Комнатные растения в интерьере (1 ч)</p> <p>Роль комнатных растений в интерьере. Пр.р. Оформление школьных помещений комнатными цветами.</p>	<p>Понятие о флористике, флористическом дизайне. Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера.</p> <p>Приспособления и инструменты для создания композиции.</p> <p>Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о стилях флористических композиций, значении понятий «бонсай», «икебана».</p> <p>Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатных растений.</p> <p>Самостоятельная работа. Поиск информации о значении понятий «ампельное растение», «лианы».</p>	Ф, И	7а - 03.05 7б - 03.05
63-64	<p>Ландшафтный дизайн.</p> <p>Понятие «ландшафтный дизайн». Элементы ландшафтного дизайна.</p> <p>Пр.р. Оформление</p>	<p>Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ.</p> <p>Оформлять пришкольную</p>	Ф, И	7а - 10.05 7б - 10.05

	пришкольной территории цветочно-декоративными культурами	территорию цветочно-декоративными культурами. Разрабатывать паспорт по уходу за цветочно-декоративной культурой, газоном		
65-66	Животноводство. Кормление животных. Самостоятельная работа. Изучение рациона домашнего животного. Составление сбалансированного рациона питания на две недели	Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных. Знакомиться с рационом питания сельскохозяйственного животного. Знакомиться с рационом питания домашнего животного. Разрабатывать сбалансированный рацион питания для животного на две недели	Ф, И	7а - 17.05 7б - 17.05
Исследовательская и созидательная деятельность -2ч.				
67-68	Разработка и реализация творческого проекта. IVчтв.-16ч.	Подготовка электронной презентации. Защита (презентация) проекта.	Ф,И	7а - 24.05 7б - 24.05
	Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта	Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта		

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

Оценка достижений учащихся при решении учебных и практических задач.

Задания	1 балл	0,5 балла	0 баллов
Технология			
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.			
Итого:			

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	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	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	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

			конкретными примерами.	
Оформление проекта	Печатный вариант. 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.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие Технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
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 проектно	Изделие выполнено в	Изделие выполнено в соответствии	Изделие выполнено по	Изделие выполнено с

го изделия	соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. 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

