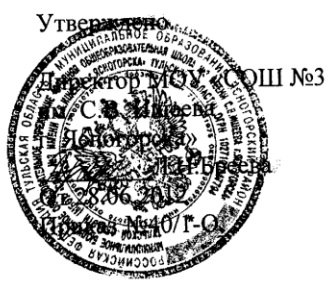


Рассмотрено:
методическим советом
от 13.06.2012г.№5

Принято
педагогическим советом
от 28.06.2012г.№15



**Рабочая программа по технологии
5-8 классы**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта, -программы для 5-9 классов «Технология. Трудовое обучение» Допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации, М.: Вентана –Граф», 2008 г. Авторы программы: Хохлова М. В. , Самородский П. С., Сеница Н. В., Симоненко В. Д. примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 2004 года с учетом учебно-материальной базы мастерской, имеющихся в них средств обучения и тенденции их развития.

Рабочей программой предусмотрено 280 часов в V -VIII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и последовательностью изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. В рабочей программе предусматривается изучение материала по следующим направлениям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Технологии ведения дома», «Кулинария», «Современное производство и профессиональное образование».

В программу были внесены следующие изменения:

5 класс –Добавлен раздел «Кулинария» 6 часов , изменен раздел «Рукоделие .Лоскутная пластика »

6 класс - Добавлен раздел «Кулинария» 6 часов, изменен раздел «Уход за одеждой и обувью »

7 класс - Добавлен раздел «Кулинария» 4 часа, изменен раздел «Уход за одеждой.»

8 класс – Добавлен раздел «Кулинария» 2 часа, «Электротехнические работы» 2 часа.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и

художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

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

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Технология . 5 класс.70 часов.

1 Сельскохозяйственный труд.(14ч.)

Содержание и задачи предмета. П.т.б на участке. Осенняя работа, сбор семян, уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений. Подготовка семян и посадочного материала к посеву. Весенние посевы и посадки. Особенности ухода за растениями. Уход за цветочно-декоративными растениями. Полив.

2.Элементы материаловедения.(4ч.)

Классификация текстильных волокон. Волокна хлопка и льна. Определение лицевой стороны ткани. Понятие о пряже и прядении, ткани и качества.

3.Ручные работы.(2ч.)

Терминология ручных работ. Организация рабочего места. П.Т.Б. Выполнение прямых стежков.

4.Элементы машиноведения.(6ч.)

Бытовая универсальная швейная машина. П.Т.Б. Заправка ниток. Прием работы без ниток. Терминология машинных работ. Виды машинных швов. Регулировка длины стежка. Выполнение машинных строчек. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Выполнение машинных швов на ткани.

5.Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука).(24ч.)

Конструирование и моделирование.(6ч.)

Мерки необходимые для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в М 1:4 Чтение чертежа. Особенности моделирования рабочей одежды. Моделирование фартука. Подготовка выкроек к раскрою.

Технологи изготовления фартука(18ч.)

Экономная раскройка выкройки фартука на ткань. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и концов пояса. Обработка нагрудника и соединение его с бретелями. Обработка накладного кармана. Обработка верхнего среза тесьмой. Обработка нижней части фартука. Выполнения П.Т.Б. Соединение карманов с нижней частью фартука накладным швом. Соединение пояса и нагрудника с нижней частью фартука. Окончательная обработка фартука. В.т.о. Себестоимость изделия. Оценка качества и его защита.

6. Ремонт одежды и уход за ней.(4ч.)

Уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Выполнение заплата. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.

7.Рукоделие. Лоскутная пластика. (8ч.)

Вышивка. Инструменты, приспособления. Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Технология выполнения простейших ручных швов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлением современной моды. Шаблоны для раскроя. Раскрой деталей. Технология изготовления прихватки. Использование прокладочного материала. Заключительная отделка прихватки. В.Т.О. Технологи изготовления петельки для прихватки.

8.Гигиена девушки.(2ч.)

Косметика. Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара.

9. Кулинария (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Декоративные украшения кухни изделиями собственного изготовления. Эскиз-«Моя кухня».

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

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

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

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

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

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

Сервировка стола

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

«Технология 6 класс»(70ч.)

1.Сельскохозяйственный труд .(14ч.)

П.Т.Б. Рабочие инструменты, инвентарь. Основные машины для внесения удобрений. Уборка участка. Скашивание травы. Сбор семян цветов. Осенняя ОБРАБОТКА ПОЧВЫ. Рассадy. Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Подготовка семян к посеву. Предпосевная обработка почвы. Высадка рассады. Прополка многолетних растений.

2.Элементы материаловедения.(2ч.)

Свойства волокон животного происхождения. Раппорт переплетения нитей. Дефекты тканей.

3.Рукоделие.(8ч.)

Вышивка. Композиция. Орнамент. Цветовой тон.

Способ увеличения и уменьшения рисунка. Счетные швы: крест; гобеленовый шов.

Двухсторонняя гладь. Вышивка порисованному контуру. Оформление изделия вышивкой. В.Т.О.

4.Элементы машиноведения.(6 ч.)

Швейная машина с ножным приводом. Неполадки ш. м. Устройство и установка иглы. Уход за машиной. Чистка и смазка машины. Выполнение машинных швов: настрочного, растрочного, запошивочного.

5.Конструирование и моделирование поясных изделий. (6ч.)

Требования к одежде. Мерки. Снятие мерок для построения чертежа юбки. В М 1:4.

Моделирование поясных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани.

6. Проектирование и изготовление поясных шв. изделий.(22ч.)

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткань. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к пошиву. Подготовка юбки к первой примерки. Проведение первой примерки. Устранение дефектов. Обработка вытачек. Обработка боковых срезов. Обработка застежки-молнии. Обработка пояса и соединения его с изделием. Обработка прорезной петли. Обработка нижнего среза. Обметывание. Окончательная работа изделия. В.Т.О. Себестоимость изделия. Оценка качества и защита проекта.

7. Уход за одеждой и обувью. Ремонт.(2ч.)

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Фурнитура. Замена фурнитуры. Уход за обувью. Подшивание низа брюк тесьмой.

8.Интерьер жилого дома.(4ч.)

Понятие о композиции в интерьере. Освещение. Организация зон отдыха. Санитарно-гигиенические требования. Гигиена жилища. Подготовка жилья к зиме.

9. Гигиена девушки.(2ч)

Сведения о волосах. Коррекция типа лица прической. Средства и инструменты для ухода за волосами.

10 Кулинария.(4 ч.) Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Технология приготовления пищи

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

«Технология 7 класс»(70ч.)

1.Сельскохозяйственный труд.(14ч.)

П.Т.Б. Загрязнение окружающей среды. Осенние работы в овощеводстве и полеводстве. Характер полевых культур. Обработка почвы. Вспахивание. Подготовка семян к посеву рассады. Защита полевых культур от вредителей. Обработка почвы в приствольных кругах. Комплексная механизация с/х. работ. Прореживание и окучивание многолетних растений. Высадка рассады цветов. Полив, прополка.

2.Уход за ребенком.(2ч.)

Значение правильного ухода за ребенком С.Г.Т. к детской комнате. Сувениры к празднику.

3.Гигиена девушки.(4ч.)

Единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера. Уход за кожей лица. Работа косметолога. Красивые глаза, маски для лица из свежих продуктов. Профессия-визажист.

4,Вязание крючком.(6ч.)

История старинного рукоделия. Инструменты, материалы для вязания. П.Т.Б. Приемы работы. Набор петель. Раппорт узора и его записи. Изготовление образца вязания крючком. Вязание по круг. Применение вязаных мотивов к современной одежде.

5.Материаловедение.(2ч.)

Технология производства материалов из химических волокон. Определение свойств тканей из искусственных волокон.

6.Конструирование и моделировании плечевых изделий.(8ч.)

История развития костюма. Силуэт народного костюма. Мерки для построения основы чертежа плечевого изделия. Построение чертежа плечевого изделия путем изменения формы выреза горловины, рукава, длины. Расчет количества ткани на изделие. Применение информационных технологий при конструировании и моделировании одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Воротники в народном костюме

7 Машиноведение.(6ч.)

Швейная машина с электроприводом. неполадки в работе шв. машины. П.Т.Б. Подготовка рабочего места. Чистка и смазка швейной машины. Разборка челнока. Соединительные швы. Практическая работа по выполнению краевых швов (двойной, окантовочный.)

8Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.(20ч.)

Проблемы и потребности в выполнении проекта. Выбор ткани, оборудования и средств. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Технологическая последовательность изготовления изделия. Подготовка кроя к обработке. П.Т.Б. с иглами и булавками; с ножницами. Цветовая гамма народного костюма Тульской губернии. Подготовка изделия к первой примерки. Выполнение первой примерки. Обработка изделия после примерки (обработка плечевых и боковых швов.) Обработка горловины подкройной обтачки. Обработка горловины окантовочным швом. Проведение второй примерки. Обработка срезов изделия. Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. В.Т.О. изделия. Себестоимость изделия. Оценка качества. Защита проекта.

9 Уход за одеждой.(2ч.)

Ремонт одежды и уход за ней. Стирка и В.Т.О изделия из натуральных и химических волокон. Штопка изделия. Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий.

10. Интерьер дома.(2ч.)

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за ними. Эстетическое требование к составлению букета. Комнатные растения в интерьере квартиры.

11. Кулинария (4 ч.).

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды начинок и украшений для изделий из теста.

.Сладкие блюда и десерт

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Заготовка продуктов

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

«Технология 8 класс»(70ч.)

1.Вводное занятие 2ч

Культура труда. Организация трудового процесса. Охрана труда и правило внутреннего распорядка

2.Домашняя экономика 10ч

Цели и задачи экономики. Я и наша семья. Экономические связи семьи. Семья и бизнес.

Бюджет семьи. Р.К.- Семейный бюджет средней семьи города Ясногорска

Расходы семьи: постоянные и переменные. Распределение бюджета.

Информационные технологии в домашней экономике. Р.К.- Значение приусадебного участка для семьи Ясногорского района.

Трудовые отношения семьи. Накопления и сбережения.

3. Творческий проект 16ч

Тематика творческих проектов: «Диванные подушки», «Панно в технике ручной вышивки».

Этапы выполнения проекта. Обоснование выбора и вида будущего изделия

Конструкторская проработка изделия (эскизы, чертежи, выкройки)

Дизайнерская проработка эскиза модели, подбор ткани, материалов и отделки.

Разработка проекта и его документальное оформление. Критерии оценки творческого проекта.

Технология изготовления изделия. Р. К.-Русский народный костюм Тульской губернии.

Работа над выбранным изделием. Технологическая последовательность.

Работа с изделием. В.т.о.. Р.К.- Мастерицы филимоновской игрушки. Реклама.

Экономические расчеты. Оценка качества. Защита проекта.\

4. Художественно-прикладное творчество: ручная художественная вышивка 20ч

История возникновения и развития вышивки и вышивальных промыслов. Подготовка к вышиванию. Увеличение и уменьшение рисунка. Инструктаж по т.б. на рабочих местах.

Стебельчатый и тамбурный швы. Р.К.- Вышивальные промыслы России.

Классификация вышивки по: характеру рисунка, виду технологии. Оформление уголка салфетки.

Шов узелки. Штриховая гладь. Р.К.- Вышивка в народном костюме в Тульской губернии.

Основы композиции. Цветоведение. Выполнение узора.

Шов штопка. Р.К.- Профессия художник - модельер по вышивке.

Двусторонняя гладь. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Накладная сетка. Р.К.- Применение вышивки крестьянском быту, в современном дизайне интерьера и изделий.

Шов рококо. Художественная гладь. Р.К.- Профессия вышивальщица.

Отделка вышитого изделия. Общие сведения о строении принципе работы вышивальных автоматов и полуавтоматов.

5.Машиноведение 6ч

Совершенствование приемов работы на швейной машине. Безопасность труда на рабочих местах

Выполнение прямых строчек с одновременным закреплением концов.

Виды соединительных швов. Р.К.- Швейное дело Ясногорского района Тульской области.

6. Конструирование и моделирование 4ч

Виды воротников. Конструирование и моделирование воротников.

Манжеты. Разработка фасона блузы. Чертеж рукава.

7.Технология обработки деталей и узлов швейного изделия 12ч

Обработка воротников. Обработка манжет.

Обработка рукава и соединение его с манжетой.

Обработка цельнокроеных бортов и подбортов.

Соединение воротника с вырезом горловины в изделиях с подбортом.

. Итоговое занятие по обработке деталей и узлов швейного изделия.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать:

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

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

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

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

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные

направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

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

Кулинария

Знать/понимать:

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с

использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование.

Знать/понимать:

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь:

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

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

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства

Оценочные и методические материалы, включая нормы оценок и контрольные работы

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его 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.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

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

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.

2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Перечень учебно-методического обеспечения

- В.Д. Симоненко «Технология 5 класс» Издательский центр «Вентана-Граф» 2006 год
- В.Д. Симоненко «Технология 6 класс» Издательский центр «Вентана-Граф» 2006 год
- В.Д. Симоненко «Технология 7 класс» Издательский центр «Вентана-Граф» 2006 год
- В.Д. Симоненко «Технология 8 класс» Издательский центр «Вентана-Граф» 2007 год
- В.Д. Симоненко «Технология 9 класс» Издательский центр «Вентана-Граф» 2007 год
- Литература: Т. Виноградова «Петля за петлей» Н.В. Ерзенкова «Свой дом украшу я сама» Н.В. Сафронова «Кружки художественной вышивки» М.М. Соколовская «Знакомьтесь с макраме»