**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по курсу «Технология» в 7 классе составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и общего образования»/ (М.В. Хохлова, П.С. Самородинский, Н.В. Синица, В.Д, Симоненко). – М., «Вентана-Граф», 2009 по направлению «Технология, Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного общего образования)» от 5 марта 2004 г. №1089.

 Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

**Цели изучения курса**

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования в 7 классе 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Примерная программа по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» предусматривает 8 часов резерва.

Учебным календарным графиком МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год определено 33 учебные недели. Учебный план МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год предусматривает в соответствии с БУП-2004 на изучение технологии в 7 классе 2 часа в неделю. Поэтому рабочая программа рассчитана на 66 учебных часов. Сокращение произведено за счет часов резерва.

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

• определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

• творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

• умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

• использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

• владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

• оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы».

Рабочей программой предусмотрено следующая последовательность изучения тем:

 1) “Кулинария”,

2) “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”,

3) “Технологии ведения дома”,

4) “Творческие, проектные работы”.

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

 Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются практические работы, проектная деятельность. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

 12% учебного времени (8 часов) отводится на проектную деятельность учащихся. предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ по каждому разделу программы.

 При организации творческой или проектной деятельности учащихся основной акцент делается на потребительском назначении того изделия, которое учащиеся выдвигают в качестве творческой идеи.

Изучение курса также завершается итоговым творческим проектом. который учащиеся могут выполнить как индивидуально. так и в группе.

Творческие проекты выступают как результаты промежуточной и итоговой аттестации по предмету.

Основная форма организации учебного процесса – урочная. Расписанием предусмотрены сдвоенные уроке, что является наиболее целесообразным и позволяет учащимся овладеть как теоретическими знаниями, так и практическими навыками по теме.

Программой предусмотрен контроль знаний по теме, который проводится в различных формах – тест, опрос, контрольная работа

По окончании курса технологии в 7 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства.

Курс ориентирован на учебник «Технология» 7 класс под редакцией Синица Н.В.,Табурчак О.В., В.Д.Симоненко. М.Вентана-Граф,2010.

**Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса**

***Должны знать:***

* об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
* Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
* классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
* принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
* силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
* современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
* традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
* историю создания изделий в технике изонить.

***Должны уметь:***

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
* готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
* выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Содержание тем учебного курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Содержание |
| 1 | Физиология питания | Влияние технологий обработки продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой медицинской помощи при ожогах и отравлениях.Практические работы: Определение доброкачественности продуктов. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. |
| 2 | Технология приготовления пищи | Кулинарная обработка продуктов. Способы термической обработки рыбы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из рыбы.Практические работы: Первичная обработка и разделка рыбы. Приготовление жареной рыбы под маринадом. Приготовление супа из консервов.Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практические работы: Определение свежести мяса органолептическим методом. Первичная и тепловая обработка продуктов. Определение готовности блюда.Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.Практические работы: Приготовление печенья «Розочки».Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.Практические работы: Приготовление вареников и пельменей.Сахар и его роль в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (мусс, желе, суфле, самбук).Практические работы: По выбору учащихся. |
| 3 | Заготовка продуктов | Кулинарная обработка продуктов. Способы приготовления домашних запасов, причины порчи.Практические работы: Первичная обработка овощей перед заготовкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Приготовление компотов, джемов.  |
| 4 | Элементы материаловедения | Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойство Прокладочные, утепляющие материалы.Практические работы: Определение раппорта в ткани сложных переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. |
| 5 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления ночных сорочек. Мерки, необходимые для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки к меркам на свободу облегания.Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом . Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели ночной сорочки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование ночной сорочки выбранного фасона. Подготовка выкройки ночной сорочки к раскрою. |
| 6 | Элементы машиноведения | Принцип образования двухниточного стежка. Применение зигзагообразной строчки. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Получение простой и сложной строчки. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения машинных швов.Практические работы: Изготовление образцов машинных швов. |
| 7 | Технология изготовления изделия | Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки горловины подкройной обтачкой. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.Практические работы: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Технология стачивания плечевых швов. Технология обработки горловины покройной обтачкой. Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |
| 8 | Рукоделие. Художественные ремесла | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы основных петель. Чтение схем вязания. Правила безопасности труда.Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Вязание петель с накидом, ажурного полотна, вязание изделий по кругу.Практические работы: Выполнение образцов вязания крючком. Работа со схемами узоров. |
| 9 | Технология ведения дома | Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.Практические работы: Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища. Использование современных материалов в отделке квартиры. Роль освещения в квартире. Санитарно-гигиенические требования помещения.Практическая работа: Выполнение эскиза планировки квартиры, комнаты. |
| 10 | Электротехнические работы | Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.Практические работы: Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. |
| 11 | Творческие проекты | Примерные темыИзонитьСбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.Изготовление сувенира.Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.Вязаная салфетка;Шарф с помпонами. |

**Учебно-тематический план технология**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Количество часов |
| теоретические | практические |
| 1 | Физиология питания | 2 | 2 |  |
| 2 | Технология приготовления пищи | 12 | 4 | 8 |
| 3 | Заготовка продуктов | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Элементы материаловедения | 6 | 3 | 3 |
| 5 | Элементы машиноведения  | 6 | 2 | 4 |
| 6 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 6 | 2 | 4 |
| 7 | Технология изготовления изделия | 14 | 4 | 10 |
| 8 | Рукоделие. Художественные ремесла | 6 | 2 | 4 |
| 9 | Технология ведения дома | 4 | 2 | 2 |
| 10 | Электротехнические работы | 2 | 1 | 1 |
| 11 | Творческие проекты | 8 | 2 | 6 |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата проведения | Тема урока | Тип урока | Форма контроля | Д/з |
| план7А,7Б | факт7А,7Б |  |
| Кулинария -16 часов |
| **Тема раздела: Физиология питания – 2 часа** |
| 1-2 | 1.09 |  | Физиология питания.  | Беседа | Фронтальная беседа. | §1 |
| **Тема раздела: Технология приготовления пищи -12 часов** |
| 3-4 | 8.09 |  | Блюда из мяса. Приготовление 1-блюд. | Комбинированный | Фронтальная беседа. | §2 |
| 5-6 | 15.09 |  | Блюда из мяса.Приготовление 2-блюд | Комбинированный | опрос | §3 пр. р 1 |
| 7-8 | 22.09 |  | Кисломолочные продукты и блюда из них | Комбинированный | Контроль качества | §4 пр. р 2 |
| 9-10 | 29.09 |  |  Приготовление кондитерских изделий. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, слоеного теста. | Комбинированный | Контроль за действиями | §5,6 пр. р 3 |
| 11-12 | 6.10 |  | Сладкие блюда и десерты.Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. | Комбинированный | Контроль качества продукции  | §7,8 |
| 13-14 | 13.10 |  | Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу | практическая работа | Контроль за действиями | §8 стр33 |
| **Тема раздела : Заготовка продуктов – 2 часа** |
| 15-16 | 20.10 |  | Сладкие заготовки.Способы приготовления и условия и сроки хранения. | Комбинированный | Контроль за действиями | §9,10 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** |
| **Тема раздела: Элементы материаловедения – 6 часов** |
| 17-18 | 10.11 |  | Технология производства и свойстваискусственных волокон и тканей из них.  | Комбинированный  | Опрос  | §12 |
| 19-20 | 17.11 |  | Виды переплетений нитей в тканяхЛабораторная работа. Определение сырьевого состава материала | Практическая работа | Проверка лабораторной работы | §13 |
| 21-22 | 24.11 |  | Уход за одеждой | Комбинированный  | Опрос  | §15 пр.р10 |
| **Тема раздела: Элементы машиноведения – 6 часов** |
| 23-24 | 1.12 |  | Зигзагообразная строчка и ее применение в изделии. Выполнение зигзагообразной строчки на образце | Комбинированный | Качество образца | §16 |
| 25-26 | 8.12 |  | Приспособления к швейной машине | Комбинированный | опрос | §17 |
| 27-28 | 15.12 |  | Классификация машинных швов. | Комбинированный | Качество образца | §18 пр.р 13 |
| **Тема раздела: Конструирование и моделирование плечевого изделия -6 часов** |
| 29-30 | 22..12 |  | Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия | Комбинированный | Контроль за действиями | §19 |
| 31-32 | 29.12 |  | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Комбинированный | Контроль чертежа | § 20 |
| 33-34 | 19.01 |  | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | Комбинированный | Контроль за действиями | §22,23 |
| **Тема раздела: Технология изготовления изделия -16 часов** |
| 35-36 | 26.01 |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | Комбинированный | Контроль за действиями  | §24 |
| 37-38 | 2.02 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. Проведение примерки | Комбинированный | Контроль выполнения | §26 |
| 39-40 | 9.02 |  | Обработка выточек , плечевых и боковых срезов | Урок-практикум | Контроль качества | §27,28 |
| 41-42 | 16.02 |  | Способы обработки горловины и пройм | Комбинированный | Контроль качества | §29 |
| 43-44 | 2.03 |  | Обработка срезов горловины и пройм | Урок- практикум | Контроль качества | §30 |
| 45-46 | 9.03 |  | Вторая примерка изделия. Обработка нижнего среза. Окончательная обработка изделия | Комбинированный | Контроль качества | §31-33 |
| 47-48 | 16.03 |  | Контроль этапов проекта.Защита проекта | Комбинированный | Контроль качества | §34-36 |
| **Тема раздела: Рукоделие. Художественные ремесла – 6 часов** |
| 49-50 | 23.03 |  | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель | Урок-презентация | Опрос  | §37,38 |
| 51-52 | 6.04 |  | Упражнения в выполнении петель с накидом. Вязание узорного полотна | Урок-практикум | Контроль образца | §39 |
| 53-54 | 13.04 |  | Вязание по кругу | Урок-практикум | Контроль образца | §40 |
| **Тема раздела: Технология ведения дома -4 часа** |
| 55-56 | 20.04 |  | Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. | Комбинированный | ОпросЭскиз  | §41 |
| 57-58 | 27.04 |  | Использование декоративных растений для интерьера жилых помещений. | Комбинированный | опрос | §42-44 |
| **Тема раздела: Электротехнические работы -2 часа** |
| 59-60 | 4.05 |  | Электроосветительные приборы.Электроприводы. | Комбинированный | опрос | Стр.163 |
| **Тема раздела: Творческие проекты -4 часов** |
| 61-62 | 11.05 |  | Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.Рукоделие. Изонить. | Комбинированный | беседа | Стр.164-174 |
| 63-64 | 18.05 |  | Изонить. Панно в технике изонити. | Урок-практикум | Контроль за действиями | Стр.164-174 |
| 65-66 | 25.05 |  | Выполнение панно в технике изонити.Оформление изделия. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. | Урок - практикум | Контроль за действиямиЗащита проекта |  |

**Система оценки планируемых результатов**

Важной и необходимой частью учебно-воспитательного процесса является учет успеваемости школьников. Проверка и оценка знаний имеет следующие функции: контролирующую, обучающую, воспитывающую, развивающую.

В процессе обучения используется текущая, промежуточная (по четвертям) и итоговая форма проверки знаний, для осуществления которых применяется устный и письменный опрос, тесты, практические работы.

Итоговая тестовая работа даёт возможность выявить уровень усвоения знаний, умений и навыков учащихся, приобретённых за год; тестовая работа позволяет судить об их уровне по отдельной теме или разделу программы.

Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого обучающегося.

Знания и умения учащихся оцениваются по пяти бальной системе.

1. «5» Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска. Норма времени меньше или равна установленной. Абсолютная правильность выполнения трудовых операций. Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места .Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не был

2. «4» В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска. Норма времени превышает установленного на 10-15 %. Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются. Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются. Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются.

3. «3» В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска. Норма времени превышает установленную на 20% и более. Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова. Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова. Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова.

4. «2» Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших. Точность изделия выходит за пределы поля допуска. Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока. Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания. Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места. Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины.

5. «1» Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа. Учащийся допустил неисправимый брак. Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить. Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами. Полное незнание правил организации рабочего места. Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

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

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

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

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

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

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

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

**Список учебно-методической литературы для учащихся:**

 1.Учебник «Технология» 7 класс под редакцией Синица Н.В.,Табурчак О.В., В.Д.Симоненко.

М.Вентана-Граф,2010.

 2.Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд» 7 класс к учебнику технологии под редакцией В.Д.Симоненко.

для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.
2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко – Киев: Урожай, 1993.
3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаи-ров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.
4. Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Кар­пов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999.
5. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Пет­ренко. – М.: Просвещение, 1987.
6. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.
7. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.
8. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.
9. Мозговая, Г. Г. Швейное дело. 7–8 классы / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. – М.: Просвещение, 1990.
10. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домо­водству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общегообразования в ОУ Вол­гоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.

1. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.
2. Хессайон, Д. Г. Все о розах / Д. Г. Хессайон. – М.: Кладезь-Букс, 2002.
3. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 1977.

Шабаршов, И. Книга юного натуралиста / И. Шабаршов и др. – М.: Молодая гвардия, 1982.

 14. Электронные учебные ресурсы:

Федеральный российский общеобразовательный портал: http://www.school.edu.ru

Федеральный портал «Российское образование»: http://www.edu.ru

Образовательный портал «Учеба»: http://www.uroki.ru

Сайт федерации Интернет образования: http://teacher.fio.ru+

Всероссийская олимпиада школьников: http://rusolymp.ru/

Сайт издательского дома «1 сентября»: http://www.1september.ru

Сайт Московского Института Открытого Образования: http://www.mioo.ru

Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии»: http://tehnologiya.ucoz.ru/