**Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» для 6 класса разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы ЧОУ «Немецкая школа «Иоганн-Гете-Шуле».

**Нормативная основа программы**

Рабочая программа по технологии разработана в соответствии с:

1. Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
3. Концепцией модернизации российского образования;
4. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897;
5. Уставом ЧОУ «Немецкая школа «Иоганн-Гете-Шуле»;
6. Учебным планом ЧОУ «Гете-Шуле» основного общего образования;
7. Образовательной программой Частного общеобразовательного учреждения «Немецкая школа «Иоганн-Гете-Шуле» для основного общего образования:
8. Примерной программой по технологии, включённой в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования;
9. Рабочая программа составлена на основе авторской программы Сасовой И.А. Технология: программа: 5-8 классы / И.А.Сасова.- М.: Вентана-Граф, 2013. – 168с.
10. Требованиями к результатам освоения обучающимися основой образовательной программы основного общего образования ЧОУ «Гете-Шуле»;

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

**Цели и задачи обучения по предмету**

Главной **целью** образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

**Основными задачами** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов природной и социальной среды. С целью учёта интересов склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально- экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках направления: «Технологии ведения дома».

Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить образовательных потребностей и интересов учащихся.

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально – технического обеспечения.

**Отличительные особенности**

В рабочую программу внесены следующие изменения: раздел «Кулинария» из-за отсутствия материальной базы для приготовления блюд изучается теоретически. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» из-за отсутствия материальной базы, необходимой для работ по изготовлению изделий, более подробно изучается «Материаловедение».

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

В 6 классе на изучение технологии отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов в год (34 учебные недели). Уровень рабочей программы – базовый.

**Межпредметные  связи и метапредметные результаты учебного  предмета**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Содержание технологического образования в определённой степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** включают: овладение знаниями умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

**Метапредметными результатами** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

**Предметные результаты**включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся **овладевают**:

* 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 использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела **получает возможность**:

**ознакомиться:**

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* назначением и технологическими свойствами материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**выполнять** по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

**использовать** приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* составление технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
* пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Особенности организации учебного процесса по предмету**

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.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления: «Технология ведения дома».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщённом виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы даётся в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми уме­ниями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения используется метод проектов и кооперированная деятельность обучающихся.

**Формы организации учебного процесса, формы текущего контроля знаний, умений, навыков**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. А также: урок изучение нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; урок контроля умений и навыков. Кроме этого, используются нетрадиционные формы уроков: **урок** – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – деловая игра.

**Формы проверки и оценки результатов:** практические задания и мини-проекты, лабораторно-практические работы, проверочные тесты, самостоятельные работы, теоретические вопросы тестирования, домашние задания в течение года, а также защиты проекта.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Разделы программы | Количество часов | | | | | |
| Всего | Теория | Практика | Из них | | |
| Контр.  работ | Самост.  работ. | Лабор/  Практ. |
| 1 | Вводное занятие | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 2 | Основы проектирования | 6 | 3 | 3 |  | 1 | 0/2 |
| 3 | Технологии кулинарии | 12 | 4 | 8 | 1 | 2 | 1/4 |
| 4 | Технологии создание изделий из текстильных материалов | 23 | 6 | 17 | 1 | 2 | 1/13 |
| 5 | Художественные ремесла | 19 | 3 | 16 | 1 |  | 1/14 |
| 6 | Технологии домашнего хозяйства | 6 | 3 | 3 |  | 1 | 0/2 |
| Всего: |  | 68 | 21 | 47 | 3 | 6 | 3/35 |

**Содержание  рабочей программы**

**Раздел 1. Вводное занятие – 2 ч.**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования, правила внут­реннего распорядка и техника безопасности при работе в кабинете технологии. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

**Раздел 2. Основы проектирования – 6 ч.**

«Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, конструкторский, технологический, заключительный, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Использование компьютера при выполнении проекта. Требования к готовому изделию.

***Практические работы****.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Использование компьютера при работе с презентацией. Самооценка результатов качества труда.

**Раздел 3. Технологии кулинарии- 12 ч.**

***Физиология и гигиена питания***

Понятие «физиология питания» и «гигиена питания». Диетология. Теории правильного питания. Питательные вещества и полноценное питание. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

***Практические работы***

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и качества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

***Оборудова­ние кухни***

Требования, предъ­являемые к современ­ной кухне. Виды обо­рудования для кухни. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

Правила ухода за обо­рудованием и посудой для приготовления пищи. Моющие сред­ства для посуды

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кухни.

***Блюда из молока и молочных продук­тов***

***Основные теоретические сведения.*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

***Виды круп. Правила приготовления блюд из круп***

***Основные теоретические сведения*** Виды круп. Требования к качеству круп. Механическая обработка круп. Блюда из круп-каши. Правила приготовления каши.

***Макаронные изделия. Правила приготовления блюд из макаронных изделий***

***Основные теоретические сведения***

Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Виды блюд из макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.

***Пищевая ценность рыбы. Способы обработки рыбы***

***Основные теоретические сведения*** Понятие о пищевой ценности рыбы. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов.

Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Виды тепловой обработки рыбы. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

***Примерные прак­тические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Сервировка стола. Правила поведения за столом***

***Основные теоретические сведения.*** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

***Прак­тические работы***

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Раздел 4. Технологии создания изделий из текстильных материалов – 23 ч.**

***Проектирование и изготовление швейного из­делия***

*Например, проекты:* сумочка, чехол для телефона, топ для девочки и др.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление швейного изделия». Построение изделия (конструирование). Необходимые измерения для построения изделия. Чертёж выкройки изделия. Моделирование изделий в связи спотребностями человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчёт ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Машиноведение. Швейные машины. Виды швейных машин. Регуляторы швейной машины. Виды игл и ниток. Современные приспособления к швейным машинам. Уход за швейной машиной.

Обработка и соединение деталей кроя швейного изделия.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

**Раздел 5. Художественные ремесла – 19 ч.**

***Проектирование и изготовление изделий с вышивкой, аппликацией, бисероплетением и другими видами оформления швейных изделий***

*Например, проекты:* игрушка на руку для кукольного театра, декоративный брелок для ключей; пояс с кошельком; футляр для сотового телефона; логотип на швейное изделие и др. Вышивка. Выбор ткани и ниток. Составление и подбор рисунка для вышивания. Варианты орнаментов. Композиция. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, тамбурный, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации. Объёмная аппликация на трикотаже. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта. Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия (вышивание, аппликация, гладь, ажурные швы и др.). Оценка изделия проекта пользователями.

**Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства – 6 ч.**

***Интерьер жилых помещений. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.***

*Например, проекты:* оформление детской комнаты (детского уголка); цветовое решение оформления комнаты; дополнитель­ное освещение в моей комнате и др.

Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еже­недельная и генеральная уборки. Использование чистящих и де­зинфицирующих средств. Освещение помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электролампы (лампы накаливания). Правила безопасной работы с электроприборами. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Упражнение «Стиль». Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Обычаи, тра­диции, правила поведения.

***Обычаи, традиции, правила поведения***

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использо­вание материалов, инструментов, приспособлений в зависимо­сти от обычаев конкретной местности.

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приёма гостей. Национальные и региональные традиции серви­ровки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения ме­жду старшими и младшими членами семьи. Национальные празд­ники и обряды. Национальная одежда.

**Календарно – тематическое планирование**

Календарно-тематическое планирование обозначено в приложении 1 к данной рабочей программе.

**Требования к уровню подготовки**

**В результате изучения раздела «Технологии кулинарии» ученик должен 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 приобретённые 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; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**В результате изучения раздела «Технологии создания изделий из текстильных материалов» ученик должен знать/понимать**

* + назначение различных швейных изделий; основные стили в одеж­де и современные направления моды;

**уметь**

* + выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учётом осо­бенностей фигуры;

**использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

* + изготовления изделий из текстильных материалов с помощью швейных приспособле­ний, приборов влажно-тепловой и художественной обработки из­делий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художест­венного оформления изделий.

**В результате изучения раздела «Художественные ремесла» ученик должен знать/понимать**

* основы композиции и цветоведения
* виды традиционных народ­ных промыслов

**уметь**

* выбирать материалы и инструменты для различных видов рукоделия
* выполнять не менее один - два вида художественно­го оформления швейных изделий;
* выполнять не менее трёх видов рукоделия с текстильными и поде­лочными материалами;

**В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен знать/понимать**

* + характеристики основных функциональных зон в жилых помеще­ниях; виды ремонтно-отделочных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов сов­ременной бытовой техники; санитарно-технические работы.

**уметь**

* + планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материа­лов, инструментов, оборудования и примерных затрат; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

**использовать приобретённые 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; примене­ния средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Система оценки достижения планируемых результатов.** **Критерии оценивания**

Критерии и нормы оценки знаний учащихся определяются применительно к следующим формам контроля знаний: устному опросу, тестированию, контрольной работе, графическим заданиям, лабораторно-практической и практической работе, проектной деятельности.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма контроля | Оценка | | | |
| «1» | «2-3» | «4-5» | «6» |
| Устный опрос | -полностью усвоил учебный материал;  -умеет изложить его своими словами;  -самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;  -правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя. | -в основном усвоил учебный материал,  -допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;  -подтверждает ответ конкретными примерами;  -правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя. | -не усвоил существенную часть учебного материала;  -допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;  -затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;  -слабо отвечает на дополнительные вопросы. | -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. |
| Графические задания, лабораторно-  практические работы | -творчески планирует выполнение работы;  -самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  -правильно и аккуратно выполняет задание;  -умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и др. средствами. | -правильно планирует выполнение работы;  -самостоятельно использует знания программного материала;  -в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  -умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и др. средствами. | -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 др. средства. | -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 др. средства. |
| Практическая работа | Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески. | Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный. | 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. | Ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершённый вид. |
| Тестирование, контрольные работы | Получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %. | Ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества. | Соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов. | Верных ответов -менее 50 % от общего количества. |
| **Оценивание проектной деятельности** | | | | |
| 1. Оригинальность темы и идеи проекта. 2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надёжность; 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). | | | | |

**Ресурсное обеспечение программы**

|  |
| --- |
| **Учебно-методический комплект** |
| 1. И. А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И.Гуревич, Дж. Питт. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Под ред. И.А. Сасовой. - 5-е изд., исправл., - М.: Вента-Граф, 2018. |
| **Дополнительная литература для учителя** |
| 1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2019. |
| 1. А.Бешенков, А. К. Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие /А. К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Маркуцкая. - М. : Дрофа, 2018. |
| 1. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. 6 класс (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2006. |
| 1. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”). |
| 1. Старикова Е.В. Дидактический материал по трудовому обучению. 6 класс. – М.: Просвещение, 1996. |
| 1. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002. |
| 1. Ермакова В.И. Кулинария. –М.: Просвещение, 1993 |
| 1. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПБ,:Паритет, 2005. |
| 1. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003. |
| 1. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил. |
| 1. Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005. |
| 1. Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия Шангина И.И.- СПБ.: Искусство – СПБ, 2004. |
| 1. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001. |
| **Интернет-ресурсы** |
| 1. *Википедия:* свободная энциклопедия. – Режим доступа: http://ru.wikipedia.org/wiki |
| 2. *Педсовет*. Живое пространство образования. – Режим доступа: http://pedsovet.org |
| 3. *Фестиваль* педагогических идей. – Режим доступа: http://festival.1september.ru |
| 4. *Педагогическое* сообщество. – Режим доступа: http://www.pedsovet.su |
| 5. *Мобильный учебник.* – Режим доступа: http://window.edu.ru |
| 6. [*"Мастерица"*](http://masterica.narod.ru/index.htm). Учебно-информационный ресурс по рукоделию.– Режим доступа: http://masterica.narod.ru/index.htm |
| **Информационно-коммуникативные средства** |
| 1. Большая электронная энциклопедия (CD-ROM). |
| 2. Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия (CD-ROM). |
| 3. Аудиозаписи. Классическая музыка. |
| **Технические средства обучения.** |
| 1. DVD-плеер (видеомагнитофон). |
| 2. Проектор. |
| 3. Компьютер. |