


Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Гимназия № 3» г. Кудымкара

Рассмотрена на заседании ШМО

протокол № 1

от «08» 08 20 17 г.

Руководитель ШМО 

Дата:

Введена в действие приказом


МОБУ «Гимназия №3» № 259

от «31» 08 20 17 г.

Соответствует требованиям

Государственного образовательного

стандарта

Заместитель директора по УВР 

Дата: 30.08.17

Рабочая программа по предмету

технология

для 5 класса

на 2017 -2018 учебный год

Составитель:

Старцева Людмила Михайловна

учитель технологии

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (*утвержден приказом Минобрнауки России [от 17 декабря 2010 г. № 1897](#)*)
- **Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы** / А. А. Кузнецов, М. В. Рыжаков, А. М. Кондаков. - М.: Просвещение, 2010. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Специфика обучения школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в 5 классе предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;

Особый акцент в программе сделан на использование проектного метода обучения, что является очевидным признаком соответствия современным требованиям к организации учебного процесса. Проектное задание имитирует реальный процесс создания изделия, производства и услуги, начиная от постановки цели и кончая производством продукта.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. При выполнении учебно – практических работ и творческих проектов возникают объективные предпосылки для объединения знаний полученных при изучении предметов естественнонаучного и гуманитарного цикла (история, природоведение, математика, ИЗО).

Курс входит в число дисциплин, включённых в учебный план 5 класса. В 5 классе отводится по Федеральному базисному учебному плану - 68 часов, по 2 часа в неделю.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих целей:

Цели:

- 1.** Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- 2.** Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения, безопасными приёмами труда;
- 3.** Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, организаторских способностей;
- 4.** Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей

деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В программу внесены изменения связанные с количеством часов на раздел, тему.

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностей местных социально-экономических условий.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

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 приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

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

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

Кулинария

- формирование у учащихся представления о значении труда в жизни человека, особое внимание обращаем на разграничение хозяйственно-бытового труда между членами семьи и учащимися в трудовых группах;
- воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Создание изделий из текстильных материалов

- научить учащихся подбору деталей, гармонирующих друг с другом по форме, цвету и рисунку, характеру отделки;
- развить пространственное воображение, творческое мышление, эстетический вкус;
- воспитать уважение к труду старших поколений;
- познакомить с элементами технической терминологии швейного производства;
- дать первоначальные представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.

Художественные ремесла

- познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края;
- показать применение рукоделия в народном и современном костюме;
- развить понимание необходимости декоративной переработке изображаемых предметов и образов реального мира;
- воспитать вкус и пробуждать фантазию.

Проектная деятельность

- научиться самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

Кулинария

- формирование понятий о составе пищи и режиме питания, используя знания, полученные на уроках природоведения;
- обобщение знаний об овощных растениях;
- объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований;
- расширить знания о сервировке стола и правилах этикета.

Создание изделий из текстильных материалов

- систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлении;
- конструировать и моделировать изделия;
- изучить историю появления рабочей одежды (фартука);
- закрепить умения выполнять простейшие прямоугольные развертки выкроек швейных изделий, используя знания, полученные на уроках математики;
- развить у учащихся пространственные представления о линиях, мысленно проводимых на фигуре человека через ориентирные точки, научить определять положение этих линий по отношению друг к другу.

Художественные ремесла

- научить изготавливать шаблоны, используя знания, полученные на уроках математики;
- дать представление по композиционному и цветовому решению изделия;
- научить подбирать ткани с позиции экологии и домашней экономики;
- научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.

Проектная деятельность

- выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

Кулинария

- научить приготовлению пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности;
- научить составлять технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений;
- сохранять витамины при кулинарной обработке;
- научить приемам нарезки овощей и приемам первичной и тепловой обработке продуктов;
- научить экономному расходованию продуктов.

Создание изделий из текстильных материалов

- научить организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;
- научить рациональному выбору рабочего костюма и опрятному содержанию рабочей одежды;
- научить последовательности изготовления одежды от эскиза до готового изделия;
- научить раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
- научить работать с инструкционными картами;
- научить выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.

Художественные ремесла

- научить оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
- развить моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами;
- достичь необходимой точности движений при выполнении технологических операций.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в 5 классе являются разделы, которые включены в программу :«Кулинария» (14 часов), «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (50 часов), «Технология ведения дома» (2 часа).Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. В разделе «Технология ведения дома» изучаются вопросы организации интерьера дома, принципы семейного уюта, вопросы здорового образа жизни, осуществляется подготовка учащихся к семейной жизни.

Основная цель раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - освоение учащимися технико-технологических знаний и овладение практическими умениями обрабатывать текстильные и поделочные материалы для создания изделий, необходимых людям. Школьники обучаются работе на швейной машине с электрическим приводом – машиноведение. Изучают характеристики различных видов тканей, их свойства – материаловедение. При построении чертежей и выкроек одежды учащиеся знакомятся с элементами графической грамоты, выполняют необходимые геометрические построения, учатся читать чертежи, читать их. Выполняют творческий проект по проектированию и изготовлению рабочей одежды. Творческому и эстетическому развитию учащихся способствует знакомство с различными видами декоративно – прикладного творчества. Основная цель раздела «Кулинария – овладение способами обработки пищевых продуктов, ознакомление с основами рационального питания. Учащиеся изучают свойства продуктов и способы их обработки. Разрабатывают проект «Сервировка стола к завтраку».

В примерную программу внесены следующие изменения: раздел «Кулинария» будет изучаться после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», с целью изготовления спецодежды для кулинарных работ. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел “Создание изделий из текстильных и поделочных

материалов”. По окончании курса технологии в 5 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, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся на уроке. Используются разнообразные методы обучения: словесные, наглядные, практические. По степени самостоятельности мышления как репродуктивные, так и проблемно – поисковые. Большая роль отводится самостоятельной работе учащихся при выполнении практических работ и в ходе работы над проектом.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок, 50-80% всего учебного времени которого отводится на практическую работу, а остальное время на теоретическое обучение. Наиболее адекватны поставленным целям технологии сотрудничества, развивающего обучения. Учащиеся выполняют творческие или проектные работы. В частности коллективный проект по разделу «Кулинария», индивидуальные проекты по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Метод проектов органически включает в себя ряд специальных воспитательных приемов:

Формирование сознания (взглядов, убеждений, идеалов). Это методы разностороннего воздействия на сознание, чувства и волю учащихся с целью формирования у них взглядов и убеждений личности, которая будет жить в демократическом обществе.

1. *Формирование творческих начал* (способностей, активности, самостоятельности, инициативности).

2. *Мотивация и стимулирование деятельности.* Исключительное влияние на мотивацию деятельности оказывает предоставление ученику права на самостоятельный выбор объекта проектирования и организацию труда.
3. *Организация деятельности и формирование опыта общественного поведения.*
4. *Контроль, самоконтроль и самооценка учеником деятельности.*

Формы контроля: практические и лабораторные работы, защита проектов, тесты и контрольные работы по разделам «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Программа рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).

УМК Учащиеся занимаются по учебнику «Технология: Обслуживающий труд. 5 класс под ред. Кожиной О.А, 2004г. В комплекте с учебником предлагаются рабочие тетради Кожина О.А. «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс

Для учителя Кожина О.А. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожиной. – М.: Дрофа, 2004 год

Тематический план

№ П/ П	Наименование разделов, тем	Количество часов	Из них практика	Форма контроля
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	50	36	<i>Защита проекта</i>
1.1	Элементы материаловедения	4	2	<i>Лабораторные работы</i>
1.2	Ручные работы	4	3	<i>Практические работы, тесты</i>
1.3	Элементы машиноведения	4	2	<i>Практические работы, тесты</i>
1.4	Машинные швы	4	3	<i>Практические работы, тесты</i>
1.5	Проектирование и изготовление рабочей одежды	30	24	<i>Практические работы, проект</i>
1.6	Конструирование и моделирование швейных изделий	8	6	<i>Практические работы, тесты</i>
1.7	Технология изготовления швейных изделий	24	18	<i>Практические работы,</i>
2	Кулинария	14	10	
2.1	Санитария и гигиена	2	1	<i>тест</i>
2.2	Физиология питания	2	1	<i>Практические работы</i>
2.3	Технология приготовления пищи	8	6	<i>Практические работы, тесты</i>
2.4	Творческий проект «Сервировка стола к завтраку»	2	2	<i>проект</i>
3	Технология ведения дома. Интерьер кухни	2	1	<i>Практические работы, тесты</i>
	Итого:	68	47	

Содержание тем

раздел «Технология приготовления пищи. Кулинария».(14 час).

тема «Санитария и гигиена» (2 час).

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

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.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

тема «Физиология питания» (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

раздел «Технология приготовления пищи. Кулинария» (8 час).

тема «Бутерброды, горячие напитки»(2 час.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

тема «Блюда из яиц»(2 час.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

тема «Блюда из овощей» (4 час.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

тема «Творческий проект «Сервировка стола к завтраку"» (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Сервировка стола к завтраку. Приготовление блюд к завтраку. Защита проекта.

тема «Заготовка продуктов» (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»
(32 час).**

Тема «Элементы материаловедения» - (4час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

тема «Ручные стежки и строчки» – (4 час.)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек

раздел «Элементы машиноведения» - (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

раздел «Проектирование и изготовление рабочей одежды».

подраздел «Конструирование и моделирование рабочей одежды» (8 час).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

раздел «Технология изготовления рабочей одежды» - (24 час).

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Фартук, головной убор.

раздел «Технологии ведения дома» (2 час).

тема «Интерьер кухни»

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Планирование интерьера кухни

Литература

1. Журнал «Школа и производство». Примерные программы основного общего образования по образовательной области «Технология» №4 за 2004 год.
2. Кожина О.А. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной. – М.: Дрофа, 2004 год
3. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
5. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
6. Павлова М.Б., Питт Дж., и др. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / под. Ред. И.А.Сасовой. – М.: Вентана – граф. 2003 г.
7. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс М.: 5 за знания, 2006 г.
8. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс / сост. Барылкина Л.П., Соколова С.Е. – М.: 5 за знания. 2006 г. Методическая библиотека
9. CD ROM «Квартира»;
10. Журналы мод, книги и журналы по кулинарии, рукоделию.
11. Электронный учебник по технологии, разработанный ЗАО «ИнфостудияЭкон» по заказу МО РФ
12. Инструкционно – технологические карты

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология».

Нормы оценки знаний

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, 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» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, 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 замечания учителя.

Приемы труда

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

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

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний 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 или поломке инструмента (оборудования).

Норма времени

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

Отметка «4» ставится, если норма времени не довыполнена: - на 5-10%;

Отметка «3» ставится, если норма времени не довыполнена:– на 10-15%;

Отметка «2» ставится, если норма времени не довыполнена:– на 25%;

Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.