



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

Рассмотрена на заседании ШМО  
протокол № 1  
от «28» 08 2017 г.

Руководитель ШМО   
Дата:

Введена в действие приказом  
МОБУ «Гимназия №3» № 259  
от «31» 08 2017 г.

Соответствует требованиям  
Государственного образовательного  
стандарта

Заместитель директора по УВР   
Дата: 30.08.17

**Рабочая программа по предмету  
технология**

**для \_6\_ 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).

Курс входит в число дисциплин, включённых в учебный план 6 класса. В 6 классе отводится по Федеральному базисному учебному плану - 68 часов, по 2 часа в неделю.

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.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:  
развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**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 о макаронных изделиях, крупах, молоке и молочных продуктах, рыбе и морепродуктах, ягодах и фруктах;
- 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 5 классе о тканях из волокон натурального происхождения их изготовлении;
- конструировать и моделировать поясные изделия;
- изучить историю появления поясной одежды (юбки);
- 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;
- научить способам механической и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов, ягод и фруктов, получают сведения об их значении в питании человека;
- составлять последовательность приготовления блюд к ужину и

требования к их качеству;

- закрепить знания санитарно-гигиенических требований и правил безопасного труда при работе с пищевыми продуктами
- сохранять витамины при кулинарной обработке;
  - научить приемам первичной и тепловой обработке макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов, ягод и фруктов;
  - научить экономному расходованию продуктов.

#### *Создание изделий из текстильных материалов*

- закрепить навыки организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;
- изучить назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины,
- научить подбирать толщину иглы и нити в зависимости от вида ткани, уходу за швейной машиной;
- научить рациональному выбору ткани для юбки
- научить последовательности изготовления поясной одежды (юбки) от эскиза до готового изделия;
- научить читать чертежи поясных изделий и правильно их оформлять,
- научить раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
- научить работать с инструкционными картами;
- научить выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.

#### *Художественные ремесла*

- научить техническим приемам и условиям выполнения лоскутного шитья и вышивки бисером;
- 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.

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.

Базовыми для программы в 6 классе по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария» (14 часов), «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (44 часа).

Программа включают в себя также разделы «Электротехнические работы» (2 часа), «Технологии ведения дома» (6 часов), «Рукоделие» (6 часов).

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

В примерную программу внесены следующие изменения:

- 1) за счёт резервного времени на 6 часов раздел «Проектирование поясного швейного изделия» для введения в проектную деятельность и защиты проекта так же для контрольной работы по разделу;
- 2) на 2 часа увеличено время на раздел «Технология ведения дома» для изучения темы «Ремонт одежды»;
- 3) раздел «Кулинария» - увеличен на 1 час для проведения контрольной работы.

**Основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся на уроках. Уроки спаренные, 2 часа по 45.

50-80% всего учебного времени, которого отводится на практическую работу, а остальное время на теоретическое обучение.

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.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Учащиеся выполняют коллективные, групповые и индивидуальные проекты при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Для достижения поставленных целей используются технологии сотрудничества и развивающего обучения.

Формы контроля: практические и лабораторные работы, защита проектов, тестирование по разделам «Кулинария», «Машиноведение», «Материаловедение», «Конструирование и моделирование», «Проектирование поясного швейного изделия».

**Объём и сроки изучения:** 68 часов, 2 часа в неделю

Программа обеспечена учебником Технология. Обслуживающий труд. 6 кл. : учебник для общеобразовательных учреждений / Кожина О.А., Кудачова Е.Н. Макруцкая С.Э. М. : Дрофа. 2008. – 285 с. В комплекте с учебником

предлагаются рабочие тетради Кожина О.А. «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. Кожина О.А.

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

### Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов	Из них практически	Формы контроля
1	КУЛИНАРИЯ	<b>14</b>	<b>10,5</b>	
1.1	Физиология питания	2	1	<i>Практические работы</i>
1.2	Заготовка продуктов	2	1,5	<i>Практические работы</i>
1.3	Технология приготовления пищи	10	8	<i>Практические работы, тест, проект</i>
2	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	<b>44</b>	<b>30</b>	<i>проект</i>
2.1	Элементы материаловедения	2	1,5	<i>Лабораторные работы</i>
2.2	Элементы машиноведения	6	2	
2.3	Проектирование швейного изделия. Конструирование и моделирование швейных изделий	10	7,5	<i>Практические работы, Тесты.проект</i>
2.4	Технология изготовления швейных изделий	20	13,5	<i>Практические работы, тесты</i>
2.5	Рукоделие. Художественные ремёсла	6	4	<i>проект</i>
3	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	<b>2</b>	1	<i>Практические работы</i>
4	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	<b>6</b>	2	
	Резерв	<b>2</b>		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>	<b>43,5</b>	

## Содержание тем учебного курса КУЛИНАРИЯ (14 ч)

### **Физиология питания (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. 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 состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

*Варианты объектов труда.* Таблицы, справочные материалы.

### **Технология приготовления пищи (10 ч)**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

*Практические работы.* Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда.* Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.* Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.* Блюда из вареной и жареной рыбы.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(2 ч)**

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



*Практические работы.* Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.* Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

### **Приготовление обеда в походных условиях(2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практические работы.* Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

### **Заготовка продуктов (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

*Практические работы.* Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

*Варианты объектов труда.* Соленый огурец, квашеная капуста.

### **Творческий проект «Сервировка стола к ужину» (2 ч)**

*Защита проекта* Определение состава гостей и их кол – ва. Выбрать способ сервировки стола. Составление меню ужина. Покупка продуктов.

Приготовление праздничного ужина. Выполнение сервировки стола.

Защита проекта.

Контрольная работа по разделу «Кулинария»-1 час

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (44ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (4 ч)**

#### **Украшение одежды. Вышивка бисером (4 ч)**

*Основные теоретические сведения* История бисера, виды бисера.

Технология вышивки изделий и украшения бисером.

*Практические работы.* Выполнение отделки вышивки бисером текстильного изделия.

*Варианты объектов труда.* Чехол для сотового телефона, пенал, варежки, сумочка, косметичка

#### **Элементы материаловедения (3 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных

волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Практические работы.* Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

*Варианты объектов труда.* Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

*Практические работы.* Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

*Варианты объектов труда.* Швейная машина.

#### **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (10ч)**

*Основные теоретические сведения.* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Варианты объектов труда.* Чертеж и выкройка юбки.

#### **Технология изготовления поясных швейных изделий (20 ч)**

*Основные теоретические сведения.* 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 нижнего и верхнего срезов юбки. 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. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, 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.

*Варианты объектов труда.* Юбка коническая, клиньевая или прямая.

## **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 ч)**

### **Уход за одеждой и обувью (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* 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.

*Варианты объектов труда.* Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

### **Ремонт одежды (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Способы ремонта порезов, разрывов, потёртостей.

Виды аппликации. Пришивание фурнитуры

*Практические работы* Декоративные заплаты Виды фурнитуры

Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

*Варианты объектов труда.* Аппликация. Образцы пришивания фурнитуры. Ремонт низа юбки, брюк (потайной подшивочный стежок)

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 ч)**

### **Электромонтажные работы (4 ч)**

*Основные теоретические сведения.* 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.

*Варианты объектов труда.* Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Количество часов по плану – 68 (2 часа в неделю).

### **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. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс М.: 5 за знания, 2006 г.
5. Павлова О.В. Попова Г.П. Поурочные планы по учебнику «Технология 6 класс» В.Д.Симоненко-Волгоград: Учитель – АСТ, 2003.

Для решения познавательных и информационных задач процесс обучения данный календарно-тематический план предусматривает использование следующего дидактико-технологического оснащения, включая словари, справочники:

#### ***1: Средства, реализуемые с помощью компьютера:***

- библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);
- презентации по ключевым темам курса;
- электронные учебные пособия;
- редакторы текста, презентаций, электронных страниц;
- графические редакторы (моделирование формы и узора, подбор орнамента ткани изделия).

- Схемы, плакаты, таблицы.
- Интернет – ресурсы
- Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» //

[www.ipk.yar.ru](http://www.ipk.yar.ru)

- Начала экономики // [www.besh.websib.ru](http://www.besh.websib.ru)
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // [www.rozmisel.ru](http://www.rozmisel.ru)
- Сайт о стиле и моде // [www.sarafan.ru](http://www.sarafan.ru)
- Сайт о стиле и моде // [www.shpilka.ru](http://www.shpilka.ru)
- Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // [www.sneg.by.ru](http://www.sneg.by.ru)
- Академия школы дизайна // [www.designacademy.ru](http://www.designacademy.ru)
- Электронный учебник по технологии, разработанный ЗАО «ИнфостудияЭкон» по заказу МО РФ
- CD-ROM «Энциклопедия этикета Кирилла и Мефодия», 2001г. 3. CD-ROM «Интерьер жилого дома», «Основы парикмахерского искусства»

Приложение 1

## **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: 8-й классы - на 5-10%;

Отметка «3» ставится, если норма времени не довыполнена: 8-й класс – на 10-15%;

Отметка «2» ставится, если норма времени не довыполнена: 8-й класс – 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.