Пояснительная записка.

Рабочая программа по ОО «Технология» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта общего образования с учетом требований следующих нормативных документов:

* Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Приказом Министерства образования от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (с изменениями и дополнениями);
* Концепции профильного обучения на старшей ступени общего образования, утвержденной приказом Министерства образования РФ от 18.07.2002 г. №2783
* Законом Тамбовской области от 04.06.2007 №212-3 «О региональном компоненте государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования Тамбовской области»
* Приказом Минобразования России от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
* Приказом Минобразования России от 20.08.2008 г. №241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений Российской Федерации реализующих программы общего образования»
* Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно –эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ»
* Уставом МБОУ Избердеевской средней общеобразовательной школы
* Районной целевой программой. «Модернизация системы образования района на 2013 -2015 г.г.»
* Ведомственной программой «Наши дети на 2013-2015 гг.»
* Программой «Организация предоставления общедоступного и бесплатного начального основного, основного общего, среднего (полного) общего образования по основным общеобразовательным программам в Петровском районе на 2013-2015 гг.»
* Примерная программа общего образования по технологии (Приказ Министерства образования от 09.03.2004 № 1312);
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
* авторская программа под редакцией Симоненко В.Д Технология. Программы основного общего и среднего образования для девочек (2009 г.)

Рабочая программа конкретизирует содержание блоков образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по крупным темам курса и последовательность их изучения.

На изучение курса «Технология» в 10 классах выделяется 136 часов ежегодно (по 4 часа в неделю.)

Уровень: профильный.

Рабочая программа 10 класса включает в себя следующие разделы: «Технология переработки фруктов и овощей в продукты здорового питания», «Потребительские свойства продукции и показатели безопасности», «Картофелеводство в тамбовской области», «Технологическая культура и профессиональная деятельность», «Технология проектирования и создания материальных объектов», «Профессиональное самоопределение и карьера», «Творческая проектная деятельность». Обучение старшеклассников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

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

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

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

## Изучение технологии на профильном уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** знаний о составляющих технологической культуры, научной организации производства и труда, методах творческой деятельности, снижении негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека, путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;

- **овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления личностно или общественно значимых объектов труда с учётом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;

- **развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов и услуг; к деловому сотрудничеству в процессе коллективной деятельности;

**- воспитание** ответственного отношения к труду и результатам труда; формирование представления о технологии как части общечеловеческой культуры, её роли в общественном развитии;

- **подготовка** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг; к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

**- использование** в учебном процессе теоретического материала о здоровом питании, значении фруктов, овощей, продуктов их переработки в здоровом питании, приоритетных направлениях развития Мичуринска-наукограда и технологиях производства пищевых продуктов из фруктов и овощей для здорового питания, а также получить практические навыки по технологии переработки фруктов и овощей на продукты здорового питания. Определение качества продуктов питания

## Распределение учебных часов по разделам

**10 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Количество часов |
| 1 | Введение | 2 |
| 2 | Технология переработки фруктов и овощей в продукты здорового питания | 20 |
| 3 | Потребительские свойства продукции и показатели безопасности | 4 |
| 4 | Картофелеводство в Тамбовской области | 8 |
| 5 | Стандартизация и оценка соответствия с/х продукции | 10 |
| 6 | Технологическая культура и профессиональная деятельность | 4 |
| 7 | Технология проектирования и создания материальных объектов или услуг | 52 |
| 8 | Декупаж | 10 |
| 10 | Производство, труд технологии | 10 |
| 11 | Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику». | 16 |
|  | Итого: | 136 |

Основным предназначением образовательной области «Технология» в старшей школе является: продолжение формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов.

В рамках Концепции инновационного образовательного учреждения «Школа Агробизнеса – Тамбов» агроэкологического профиля в рабочую программу по учебному курсу «Технология» вводится модули «Технология переработки фруктов и овощей в продукты здорового питания» «Потребительские свойства продукции и показатели безопасности» «Картофелеводство в Тамбовской области» «Стандартизация и оценка соответствия с/х продукции».

# Содержание учебного материала класс

**10 класс (136 часов)**

**Вводное занятие. Вводный инструктаж на рабочем месте *(*2 часа)**

## Раздел 1. Технология переработки фруктов и овощей в продукты здорового питания (20 часов)

Приоритетные направления исследований «Мичуринска - наукограда»

Основные понятия темы: основные направления исследований и развития Мичуринска-наукограда»

Значение фруктов, овощей и продуктов их переработки для здорового питания в современных экологических и социальных условиях

Основное понятие темы: экологические и социальные факторы, влияющие на здоровье человека

Технологии переработки фруктов и овощей в продукты здорового питания Технологии изготовления различных видов соков, нектаров, напитков, пюре.

Основное понятие темы: Свежеприготовленный сок, сок прямого отжима, восстановленный сок, нектар, напиток, пюре, желе, конфитюр, варенье. Понятия: пюре для детского питания, пюре с сахаром, консервированное пюре, повидло, варенье. Приготовление пюре из фруктов и овощей

Технология переработки овощей и плодов микробиологическим способом

Технология приготовления солено-квашенной продукции. Квашение капусты. Соление огурцов и томатов. Мочение яблок. Оценка качества готовой солено-квашеной продукции. Экономическая оценка применяемых технологий

**Планируемый результат**

**Знать**; Основныепонятия и термины экологических и социальные факторы, влияющие на здоровье человека. Направления исследований и развития «Мичуринска-наукограда». Значение фруктов в питании человека. Витамины и микроэлементы.

**Уметь**;

***Раздел 2 Потребительские свойства продукции и показатели безопасности (4 часа)***

Определение качества сельхозпродукции продукции. Контроль качества

Определение качества сельхозпродукции продукции. Контроль качества

Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

**Знать**: Свойства продукции. Показатели качества: Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Качество пищевой продукции. Потребительские свойства. Признаки оценки качества

сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

**Уметь**; Определять стандартную и нестандартную продукцию, брак. Дефекты продукции

***Раздел 3.Картофелеводство в Тамбовской области*** (***8 часов)***

Стандартизация и оценка соответствия картофеля.

Хранение картофеля

Хранение овощей, плодов и ягод

**Знать**; Определяющие и специфические показатели качества картофеля. Показатели величины: размер и масса. Допускаемые отклонения от показателей свежести, целостности, величины и формы. Характеристику картофеля как объекта хранения.

**Уметь**; Уметь: определять повреждения механические: малозначительные (царапины, потертости); значительные (нажимы, трещины, проколы, градобоины, поломка, срезы, порезы, удаление покровных тканей, помятость); критические (раздавливание). Повреждения сельскохозяйственными вредителями, физиологическими и микробиологическими заболеваниями.

***Раздел 4 Стандартизация и оценка соответствия*** (***10 часов)***

Стандартизация и оценка соответствия овощей и плодов

Оценка соответствия продукции животноводства.

Стандартизация молока

Стандартизация яиц

Стандартизация мяса

Птица сельскохозяйственная. Мясо птицы.

**Знать**; Специфические показатели качества: степень зрелости плодов, способных к дозреванию, химический состав и др. Пищевая ценность молока. Химический состав и энергетическая ценность молока разных животных. Ассортимент молока. Структура, химический состав и пищевая ценность яиц. Характеристика и классификация яиц. Пищевая ценность мяса. Требования к качеству мяса.

**Уметь**; определять органолептические показатели молока: цвет, вкус, запах, аромат, консистенция. определять состояние и качество – цельность, чистоту яиц. : определять органолептические показатели качества мяса. Показатели свежести мяса

## определять качество тушек птицы по упитанности и качеству обработки

## Раздел 5. Технологическая культура и профессиональная деятельность (10 часа)

Организация производства. Определение качества сельхозпродукции продукции. Контроль качества Технология как часть общечеловеческой культуры. Влияние технологий на общественное развитие. Составляющие современного производства.

Основное понятие темы: орудия труда, прогресс, образ жизни, технический прогресс, социальный прогресс.

Технологическая культура и культура труда Технологическая культура. Основные составляющие культуры труда работника. НОТ. Эстетика труда.

Основные понятия темы: ускорение прогресса, компьютерные технологии, Интернет, интерактивное телевидение, спутниковая связь.

**Знать**; понятие технологическая культура. Основные составляющие культуры труда работника. НОТ. Эстетика труда. Технология как часть общечеловеческой культуры. Влияние технологий на общественное развитие. Составляющие современного производства

## Раздел 6. Технологии проектирования и создания материальных услуг и объектов (52 часа)

Технологический процесс производства тканей

Швейное материаловедение, его цели и задачи. Волокно – пряжа - ткань. Классификация швейных материалов по способу получения, по способу применения. Классификация швейных материалов по волокнистому составу.

Основные понятия темы: швейное материаловедение, волокно, пряжа, ткань, волокнистый состав.

Строение и свойства тканей

Влияние волокнистого состава на свойства швейных материалов. Факторы, определяющие строение ткани. Ткацкие переплетения и их влияние на свойства тканей. Нетканые материалы.

Основные понятия темы: ткацкие переплетения, нетканые материалы.

Ассортимент тканей. Ассортимент тканей для женской легкой одежды

Основные понятия темы: ассортимент

Общее устройство швейных машин

Рабочие органы швейных машин. Типы передач. Механизмы передачи и преобразования движений.

Челночный стежок, процесс его образования. Взаимодействие рабочих органов машины. Устройство шпульного колпачка.

Основные понятия темы: типы передач, механизмы, кинематические схемы, рабочие органы, шпульный колпачок.

Построение схемы фигуры

Назначение схемы построения фигур. Каноны и модули в построении фигур. Вертикальные и горизонтальные сечения. Конструктивные пояса. Схемы фигур пропорциональной и стилизованной. Стилизация и условности при построении фигур.

Основные понятия темы: канон, модуль, сечения, конструктивные пояса, стилизация.

Размерные признаки для проектирования одежды

Классификация фигур человека. Понятие о типовой фигуре. Размерные признаки типовых фигур: правила измерения, условные обозначения. Мерки для построения чертежей плечевых изделий. Прибавка, определение и условное обозначение. Минимально необходимые и декоративно- конструктивные прибавки.

Основные понятия темы: классификация фигур, пропорции тела, типовая фигура, мерки, прибавки.

Построение основы чертежа прямого силуэта

Этапы построения чертежа основы плечевого изделия по Единому методу конструирования, их характеристика, цели. Порядок предварительного расчета конструкции. Правила построения базисной сетки чертежа основы. Порядок и правила построения чертежа спинки и полочки. Оформление контурных линий. Особенности построения изделий прямого силуэта.

Основные понятия темы: основа плечевого изделия, единый метод конструирования, базисная сетка.

Техническое моделирование

Конструктивное моделирование, его роль в создании моделей плечевых изделий (блузок, платьев, жакетов и др.). Конструктивные линии в одежде, их назначение. Основные способы технического моделирования (нанесение фасонных линий, коническое расширение, параллельное расширение).

Основное понятие темы: конструктивные линии, силуэт, способы технического моделирования.

Детали изделий плечевой группы изделий

Название деталей изделий плечевой группы изделий.

Основные понятия темы: плечевая группа, полочка, спинка, рукав.

ТУ на обработку деталей ЛЖО

Технические условия на обработку деталей легкой женской одежды. ТУ на сметывание, стачивание, прокладывание отделочных строчек. Пришивание фурнитуры и отделки.

Основные понятия темы: технические условия, фурнитура.

Способы обработки вытачных деталей

Виды вытачных деталей, способы из обработки. Способы, технологическая последовательность и приемы обработки вытачных деталей одежды (шлёвки, пояса, клапаны, погоны, хлястики, пояса)

Основные понятия темы: хлястик, шлевка, пояс.

Обработка прорезных карманов

Виды карманов. Способы их разметки и обработки. Технология обработки прорезных карманов: с клапаном, с листочкой, в рамку. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: прорезной карман, клапан, листочка, долевик, «в рамку»

Обработка кокеток

Виды кокеток. Технология обработки отрезных фигурных кокеток. Обработка отлетных кокеток. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: кокетка, фигурная кокетка, отрезная кокетка.

Обработка манжет

Виды манжет. Технология обработки манжет. Применение клеевых материалов. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: манжета, клеевой материал.

Обработка воротников

Виды воротников. Технология обработки одинарных и двойных воротников. Применение клеевых материалов. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: одинарный воротник, двойной воротник, воротник-стойка, отложной воротник, вортник-шаль, английский воротник.

Вышивка шелковыми лентами

Краткие сведения из истории рукоделия. Применение вышивки лоскутными лентами. Инструменты, материалы, приспособления для вышивки шелковыми лентами.

Основные понятия темы: шелковые ленты, атласные ленты, пяльцы.

Основные виды стежков

Основные виды стежков: тамбурный, узелки, роза, завиток с капелькой. Технология выполнения основных стежков.

Основные понятия темы: канва, основа.

Разработка эскиза. Технология вышивки

Выбор рисунка или разработка эскиза. Условные обозначения стежков на эскизе. Работа над изделием.

Основные понятия темы: эскиз, условное обозначение.

Окончательная отделка изделия.

Окончательная отделка изделия. Оформление в рамку. Уход за вышитым изделием.

Основные понятия темы: уход за изделием, оформление в рамку

**Знать**; Классификацию швейных материалов по способу получения, Влияние волокнистого состава на свойства швейных материалов. Факторы, определяющие строение ткани. Ткацкие переплетения и их влияние на свойства ткани. Нетканые материалы. Схемы фигур пропорциональной и стилизованной. Конструктивное моделирование, его роль в создании моделей плечевых изделий (блузок, платьев, жакетов и др.). Технические условия на обработку деталей легкой женской одежды. Виды вытачных деталей, кокеток, карманов манжет, воротников и способы их обработки.

**Уметь**; Обрабатывать вытачные детали, кокетки, карманы манжеты, воротники. Контролировать качество изделия.

***Раздел 7. Декупаж*** ***(10 часов)***

Декупаж

Кратки е сведения из истории рукоделия. Применение декупажа в оформлении современного интерьера. Необходимые инструменты и материалы для декупажа.

Основные понятия темы: декупаж, акриловые краски, кракелюр.

Технология выполнения техники декупаж

Технология выполнения техники декупаж. Обработка поверхности акриловыми красителями. Обработка поверхности кракелюрным лаком. Обработка поверхностей салфетками. Искусственное старение поверхности.

Основные понятия темы: акриловые красители, кракелюрный лак.

Тема 34. Окончательная отделка изделия

Сушка изделия. Доводка изделия. Обработка акриловым лаком.

Основные понятия темы: сушка, доводка.

Проект. Оценка проделанной работы. Защита проекта. Критерии оценки проекта. Рекламный проспект изделия. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта.

Основные понятия темы: защита проекта, рекламный проспект, презентация.

**Знать**; Кратки е сведения из истории рукоделия. Применение декупажа в оформлении современного интерьера. Необходимые инструменты и материалы для декупажа. Технологию выполнения техники декупаж.

**Уметь**; Обрабатывать поверхности кракелюрным лаком. Обрабатывать поверхностей салфетками. Выполнять искусственное старение поверхности. Сушить изделия. Обрабатывать акриловым лаком.

***Раздел 9 Производство, труд технологии***

Технологическая культура, её сущность и структура

Сущность понятия «культура». Основные виды культуры. Взаимосвязь материальной и духовной культуры. Понятие «технология». Преобразовательная деятельность человека. Определение технологической культуры. Основные виды технологий. Основные компоненты технологической культуры. Роль технологической культуры в общей культуре человека и общества.

Основные понятия темы: культура, виды культуры, культурная среда, технология, технологическая культура,

Технологическая среда жизнедеятельности человека

Планетная система Земли. Определение «техносферы». Составляющие техносферы. Основные особенности современного технологического мира, их последствия и проблемы.

Основные понятия темы: планетная система Земли, естественная природа, общество, техносфера.

Технологический процесс

Характеристика уровней преобразовательной деятельности. Способы преобразовательной деятельности. Характеристика способов преобразовательной деятельности. Структурные компоненты технологического процесса. Необходимость технологической документации.

Основные понятия темы: преобразовательная деятельность, уровни преобразовательной деятельности, способы преобразовательной деятельности, технологический процесс, технологическая операция, технологический переход, технологическая документация. Технологии доиндустриального и индустриального производства

Основные виды архаичных технологий, их характеристика. Основные отрасли сельского хозяйства. Историческое развитие земледелия. Особенность ремесленных технологий. Основные составляющие технологии ремесленного производства. Сущность технологий индустриального производства.

Основные понятия темы: архаичные технологии, сельскохозяйственное производство, земледелие, животноводство, ремесленник, ремесло, кустарное производство, технологии индустриального производства.

Современные технологии материального производства

Технологии АПК. Сферы АПК. Универсальные перспективные технологии. Агротехнологии.

Основные понятия темы: агропромышленный комплекс, технологии АПК, фермерское хозяйство, акционерное общество, универсальные технологии, вычислительная техника, волоконная оптика. Лазерная технология, электролучевая технология, плазменная технология, арттехнологии. Защита проекта

**Знать**; понятие «технология». Преобразовательная деятельность человека. Определение «техносферы». Составляющие техносферы. Основные особенности современного технологического мира, их последствия и проблемы. Характеристику уровней преобразовательной деятельности.

**Уметь**; давать характеристику способов преобразовательной деятельности. Описывать технологические процессы

***Раздел 10 Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику».***

Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи.

Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике. Предпринимательская деятельность.

Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей.

Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги.

Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Постоянные, переменные и непредвиденные расходы

Трудовые отношения в семье. Права и обязанности членов семьи.

Расходы на питание и составление меню. Требования к рациональному питанию. Ассортимент товаров общественного питания.

Информационные технологии в домашней экономике. Электронные таблицы Microsoft Excel. Ведение дневника доходов и расходов в виртуальном варианте. Техника безопасности при работе за компьютером.

Коммуникации в домашней экономике. Устные, печатные и технические средства передачи информации

**Знать**; понятия домашняя экономика, технология, семья. понятие бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи. понятия потребности семьи, материальные и духовные. требования к рациональному питанию, значению пищевых веществ в жизни человека.

**Уметь**; определять функции в семье в обществе и в экономическом пространстве. Успешно решать задачи на развитие логического мышления. классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу, верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы. ориентироваться в соответствии со своими возможностями в ассортименте продовольственных товаров, правильно составлять меню. запускать Microsoft Excel с последующим заполнением, подсчитать общую стоимость заданных продуктов при помощи компьютерного калькулятора, сохранять результаты на флешку и распечатывать

# Требования к уровню подготовки выпускников 10 класса

***В результате изучения технологии на профильном уровне ученик должен***

**знать/понимать**

* значение свежих фруктов, овощей и продуктов их переработки в природе и жизни человека;
* значение здорового питания в предупреждении болезней и преждевременного старения;
* понятия: сок, пюре, солено-квашеная, моченая продукция из овощей и фруктов;
* технологии получения соков, пюре, солено-квашеной и моченой продукции из овощей и фруктов;
* методы органолептической оценки качества продуктов переработки фруктов и овощей;
* методы экономической оценки технологий переработки фруктов и овощей;
* влияние технологий на общественное развитие;
* составляющие современного производства товаров или услуг;
* способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду:
* способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы;
* основные этапы проектной деятельности;
* источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

**уметь**

* самостоятельно приготовлять образцы продуктов для здорового питания из фруктов и овощей;
* проводить органолептические и некоторые физические исследования качества продуктов, экономической эффективности технологий и их обработку (расчеты в %), заносить полученные данные в рабочую тетрадь, делать соответствующие выводы по выполненной работе;
* оценивать потребительские качества товаров и услуг;
* изучать потребности потенциальных покупателей на рынке товаров и услуг;
* составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда;
* использовать методы решения творческих задач в технологической деятельности;
* проектировать материальный объект или услугу; оформлять процесс и результаты проектной деятельности;
* организовывать рабочие места; выбирать средства и методы реализации проекта;
* выполнять изученные технологические операции;
* планировать возможное продвижение материального объекта или услуги на рынке товаров и услуг;
* уточнять и корректировать профессиональные намерения;

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

* применения в собственном хозяйстве;
* участия в конкурсах;
* создания бизнес-проекта;
* выборе профессии;
* проектирования материальных объектов или услуг; повышения эффективности своей практической деятельности; организации трудовой деятельности при коллективной форме труда;
* решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки;
* самостоятельного анализа рынка образовательных услуг и профессиональной деятельности.
* рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* составления резюме и проведения самопрезентации.

**смогут решать**: следующие жизненно-практические задачи:

* бережно относиться к продовольственному сырью и пищевым продуктам;
* выбирать продукты для здорового питания себе и членам своей семьи;
* выбрать профессию: технолога, лаборанта, экономиста
* **Календарно-тематическое планирование 10-й класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела.**  **Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Дата** | **Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки.** | **Практическая работа.** | **Инструментарий**  **оценивания.** | **Форма организации занятий**  **ЦОР** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1  2 | Вводное занятие. Вводный инструктаж на рабочем месте | 2 |  |  |  | Опрос | ТУ |
| 3  4 | Технология переработки фруктов и овощей в продукты здорового питания Приоритетные направления исследований «Мичуринска - наукограда**»** | 2 |  | Основныепонятия и термины экологических и социальные факторы, влияющие на здоровье человека. Направления исследований и развития Мичуринска-наукограда |  | Опрос | ТУ |
| 5  6 | Значение фруктов, овощей и продуктов их переработки для здорового питания в современных экологических и социальных условиях | 2 |  | Значение фруктов в питании человека. Витамины и микроэлементы. |  | Опрос | ТУ |
| 7  8 | Технологии изготовления различных видов соков, нектаров, напитков | 2 |  | Знать понятия свежеприготовленный сок, сок прямого отжима, восстановленный сок, нектар, напиток. Уметь приготавливать сок из свежих яблок. Оценивать качество приготовленного сока. | Изготовление свежевыжатых соков из свежих яблок. Оценка качества изготовленных соков | Опрос, пр/р | КУ |
| 9  19 | Технологии изготовления пюре для детского питания. Приготовление пюре из фруктов и овощей | 2 |  | Знать: понятия: пюре для детского питания, пюре с сахаром, консервированное пюре, повидло, варенье. Уметь готовить пюре из яблок: | Изготовление пюре из свежих яблок. Оценка качества изготовленных пюре | Опрос, пр/р | КУ |
| 11  12 | Технология переработки овощей и плодов микробиологическим способом, солено-квашенная продукция. | 2 |  | Знать: значение солено-квашеной продукции питании человека зимой и весной. Микробиологические процессы. Температура хранения. Молочная кислота. Ферментация. |  | Опрос | ТУ |
| 13  14 | Квашение капусты | 2 |  | Уметь: подготовить капусту к квашению. Шинковать. Заполнять банки. | Квашение капусты | Пр/р | ПР |
| 15  16 | Мочение яблок. | 2 |  | Знать: технологию приготовления моченных яблок.  Уметь: мочить яблоки | Мочение яблок | Пр/р | ПР |
| 17  18 | Соление огурцов, томатов | 2 |  | Знать: технологии соления овощей.  Уметь: солить огурцы и томаты | Соление огурцов и томатов. | Пр/р | ПР |
| 19  20 | Оценка качества готовой солено-квашеной продукции | 2 |  | Знать методы органолиптической оценки качества продуктов переработки фруктов и овощей. Уметь определять качество готовой продукции. | Дегустация и оценка качества готовой продукции | Опрос, пр/р | ЛПР |
| 21  22 | Экономическая оценка применяемых технологий | 2 |  | Знать методы экономической оценки технологий переработки фруктов и овощей. Уметь сделать расчет себестоимости изготовления продукции. Расчет рентабельности. | Расчет себестоимости изготовления продукции. Расчет рентабельности. | Опрос, пр/р | ЛПР |
| 23  24 | ***Потребительские свойства продукции и показатели безопасности***  .Определение качества сельхозпродукции продукции. Контроль качества | 2 |  | Знать: Свойства продукции. Показатели качества.  Показатели назначения, надежности (сохраняемости), свойства эргономические, эстетические, экологические. Градации качества: классы, сорта, номера. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции. Разновидности контроля. Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной | Определение стандартной и нестандартной продукции, брака. Дефекты продукции. | Опрос, пр/р | КУ |
| 25  26 | Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой  продукции | 2 |  | Знать: Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Качество  пищевой продукции. Потребительские свойства. Признаки оценки качества  сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Пищевая ценность продукции. Биологическая и энергетическая ценность. Биологическая эффективность. Физиологическая ценность. Усвояемость. Безопасность пищевой продукции. Технологические свойства продукции. Долговечность. | Классификация методов по способу и источникам получения информации.  Контроль качества продукции. | Опрос, пр/р | КУ |
| 27  28 | ***Картофелеводство в тамбовской области*** | 2 |  | Сельхоз предприятия Тамбовской области выращивающие картофель. Знать: сорта картофеля, способы хранение и переработка |  | Опрос | ТУ |
| 29  30 | Стандартизация и оценка соответствия картофеля | 2 |  | Знать: Определяющие и специфические показатели качества картофеля  Показатели пищевой ценности картофеля. Показатели качества картофеля. внешнего вида: окраска, форма, состояние поверхности, свежесть. Показатели величины: размер и масса. Допускаемые отклонения от показателей свежести, целостности, величины и формы. Уметь: определять повреждения механические: малозначительные (царапины, потертости); значительные (нажимы, трещины, проколы, градобоины, поломка, срезы, порезы, удаление покровных тканей, помятость); критические (раздавливание). Повреждения сельскохозяйственными вредителями, физиологическими и микробиологическими заболеваниями. | определение повреждений механические: малозначительные (царапины, потертости); значительные (нажимы, трещины, проколы, градобоины, поломка, срезы, порезы, удаление покровных тканей, помятость); | Опрос, пр/р | КУ |
| 31  32 | Хранение картофеля, | 2 |  | Знать: Характеристику картофеля как объекта хранения. Биохимические основы устойчивости картофеля к инфек-  ционным заболеваниям при хранении. Микробиологические процессы, проте-  кающие при хранении картофеля |  | Опрос | ТУ |
| 33  34 | Хранение овощей, плодов и ягод. | 2 |  | Знать: Характеристика плодоовощной продукции как объекта хранения. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности. Микробиологические процессы, протекающие при хранении плодоовощной продукции Особенности микроорганизмов, поражающих плоды и овощи при хранении. Факторы, влияющие на иммунитет плодов, овощей, и их устойчивость к микробным поражениям при хранении. |  | Опрос | ТУ |
| 35  36 | ***Стандартизация и оценка соответствия***. Стандартизация и оценка соответствия овощей и плодов | 2 |  | Знать: Специфические показатели качества: степень зрелости плодов, способных к дозреванию, плотность и зачистка кочана, длина кочерыги у капусты, длина черешков ботвы у корнеплодов, состояние чешуй и длина шейки у репчатого лука, химический состав и др. Уметь: определять плотность и зачищать кочан, капусты, обрезать черешки ботвы у корнеплодов, определять состояние чешуй и длину шейки у репчатого лука | Определить плотность и зачистить кочан, капусты, обрезать черешки ботвы у корнеплодов, определить состояние чешуй и длину шейки у репчатого лука | Опрос, пр/р | КУ |
| 37  38 | Оценка соответствия продукции животноводства.  Стандартизация молока | 2 |  | Знать: Пищевая ценность молока. Химический состав и энергетическая ценность молока разных животных. Ассортимент молока. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом. Санитарно-гигиенические показатели качества молока: микроорганизмы сырого молока Уметь: определять органолептические показатели: цвет, вкус, запах, аромат, консистенция. | Определить органолептические показатели: цвет, вкус, запах, аромат, консистенция. | пр/р | ЛПР |
| 39  40 | Стандартизация яиц | 2 |  | Знать: Структура, химический состав и пищевая ценность яиц. Характеристика и классификация яиц. Показатели качества яиц, степень свежести их. Величина или масса яиц. Требования к качеству яиц. Уметь: определять состояние и качество – цельность, чистота, прочность. Категории яиц в зависимости от их массы. Недопустимые дефекты куриных яиц | Определить состояние и качество – цельность, чистота, прочность. Категории яиц в зависимости от их массы. Недопустимые дефекты куриных яиц | Опрос, пр/р | КУ |
| 41  42 | Стандартизация мяса | 2 |  | Знать: Пищевая ценность мяса. Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования. Уметь: определять органолептические показатели качества мяса. Показатели свежести мяса. | Определить органолептические показатели качества мяса. Показатели свежести мяса. | Опрос, пр/р | КУ |
| 43  44 | Птица сельскохозяйственная. Мясо птицы . | 2 |  | Знать: Требования к качеству тушек птицы по упитанности и качеству обработки. Микробиологические показатели качества мяса, допустимые уровни ксенобиотиков.  Транспортирование и хранение мяса. Уметь: определять качество тушек птицы по упитанности и качеству обработки. | Определить качество тушек птицы по упитанности и качеству обработки. | Опрос, пр/р | КУ |
| 45  46 | ***Технологическая культура и профессиональная деятельность*** Организация производства. | 2 |  | Технология как часть общечеловеческой культуры. Влияние технологий на общественное развитие. Составляющие современного производства. | Составление схемы отраслей народного хозяйства. | Опрос | КУ |
| 47  48 | Технологическая культура и культура труда | 2 |  | Технологическая культура. Основные составляющие культуры труда работника. НОТ. Эстетика труда | Работа с текстом учебника | Опрос | ТУ |
| 49  50 | Проектная деятельность | 2 |  | Обсуждение проектных творческих работ. Знакомство с примерной тематикой проектной деятельности. Выбор темы. |  |  | Установочная конференция |
| 51  52 | Технологии проектирования и создания материальных объектов и услуг.*Материаловедение* Технологический процесс производства тканей. | 2 |  | Швейное материаловедение, его цели и задачи. Волокно-пряжа-ткань. Классификация швейных материалов по способу получения, по способу применения. Классификация швейных материалов по волокнистому составу. | Определение нитей основы и утка, лицевой и изнаночной сторон. | Пр/р | ПР |
| 53  54 | Строение и свойства тканей | 2 |  | Влияние волокнистого состава на свойства швейных материалов. Факторы определяющие строение ткани. Ткацкие переплетения и их влияние на свойства ткани. Нетканые материалы | Определение по внешним признакам вида ткани, определение переплетения | Пр/р | ЛПР |
| 55  56 | Ассортимент тканей | 2 |  | Ассортимент тканей для ЛЖО. | Составление коллекции тканей | Пр/р | КУ |
| 57  58 | *Машиноведение*  Общее устройство швейных машин | 2 |  | Рабочие органы швейных машин. Типы передач. Механизмы передачи и преобразования движений. Челночный стежок, процесс его образования. Взаимодействие рабочих органов машины. Устройство шпульного колпачка. | Заправка ниток, уход за швейной машиной | Опрос, пр/р | КУ |
| 59  60 | *Основы художественного проектирования***.** Построение схемы фигуры | 2 |  | Назначение схемы построения фигур. Каноны и модули в построении фигур. Вертикальные и горизонтальные сечения. Конструктивные пояса. Схемы фигур пропорциональной и стилизованной. Стилизация и условности при построении фигур. | Работа с утюжильным оборудованием | Пр/р | ЛПР |
| 61  62 | Размерные признаки для проектирования одежды | 2 |  | Классификация фигур человека. Понятие о типовой фигуре. Размерные признаки типовых фигур: правила измерения, условные обозначения. Мерки для построения чертежей плечевых изделий. Прибавка, определение и условное обозначение. Минимально необходимые и декоративно- конструктивные прибавки. | Снятие мерок | Опрос | КУ |
| 63  64  65  66 | Построение основы чертежа прямого силуэта | 4 |  | Этапы построения чертежа основы плечевого изделия по Единому методу конструирования, их характеристика, цели. Порядок предварительного расчета конструкции. Правила построения базисной сетки чертежа основы. Порядок и правила построения чертежа спинки и полочки. Оформление контурных линий. Особенности построения изделий прямого силуэта. | Построение чертежа основы прямого силуэта | Пр/р | КУ |
| 67  68  69  70 | Техническое моделирование | 4 |  | Конструктивное моделирование, его роль в создании моделей плечевых изделий (блузок, платьев, жакетов и др.). Конструктивные линии в одежде, их назначение. Основные способы технического моделирования (нанесение фасонных линий, коническое расширение, параллельное расширение). | Моделирование основы прямого силуэта | ТВ/р | РТЗ |
| 71  72 | Детали изделий плечевой группы изделий | 2 |  | Название деталей изделий плечевой группы изделий. | Работа с инструкционными картами | Пр/р | ПР |
| 73  74 | ТУ на обработку деталей ЛЖО | 2 |  | Технические условия на обработку деталей легкой женской одежды. ТУ на сметывание, стачивание, прокладывание отделочных строчек. Пришивание фурнитуры и отделки. | Изучение ТУ | Опрос, пр/р. | КУ |
| 75  76 | Способы обработки вытачных деталей | 2 |  | Виды вытачных деталей, способы из обработки. Способы, технологическая последовательность и приемы обработки вытачных деталей одежды (шлёвки, пояса, клапаны, погоны, хлястики, пояса). | Работа по инструкционным картам | Пр/р | ПР |
| 77  78  79  80 | Обработка прорезных карманов | 4 |  | Виды карманов. Способы их разметки и обработки. Технология обработки прорезных карманов: с клапаном, с листочкой, в рамку. ТУ. ВТО. Контроль качества. | Работа по инструкционным картам | Опрос, пр/р. | ЛПР |
| 81  82  83  84 | Обработка кокеток | 4 |  | Виды кокеток. Технология обработки отрезных фигурных кокеток. Обработка отлетных кокеток. ТУ. ВТО. Контроль качества. | Работа по инструкционным картам | Пр/р | КУ |
| 85  86 | Обработка манжет | 2 |  | Виды манжет. Технология обработки манжет. Применение клеевых материалов. ТУ. ВТО. Контроль качества. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Пр/р | КУ |
| 87  88  89  90 | Обработка воротников | 4 |  | Виды воротников. Технология обработки одинарных и двойных воротников. Применение клеевых материалов. ТУ. ВТО. Контроль качества. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Пр/р | КУ |
| 91  92 | Вышивка шелковыми лентами | 2 |  | Краткие сведения из истории рукоделия. Применение вышивки лоскутными лентами. Инструменты, материалы, приспособления для вышивки шелковыми лентами. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Практическая работа. | КУ  ПР |
| 93  94 | Основные виды стежков | 2 |  | Основные виды стежков: тамбурный, узелки, роза, завиток с капелькой. Технология выполнения основных стежков. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Пр/р | ПР |
| 95  96  97  98 | Разработка эскиза. Технология вышивки | 4 |  | Выбор рисунка или разработка эскиза. Условные обозначения стежков на эскизе. Работа над изделием. | Работа по технологическим картам | Пр/р | ПР |
| 99  100 | Окончательная отделка изделия | 2 |  | Окончательная отделка изделия. Оформление в рамку. Уход за вышитым изделием. | Работа по технологическим картам – | Пр/р | ПР |
| 101  102 | ***Декупаж*** | 2 |  | Кратки е сведения из истории рукоделия. Применение декупажа в оформлении современного интерьера. Необходимые инструменты и материалы для декупажа. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Пр/р | ПР |
| 103  104  105  106 | Технология выполнения техники декупаж | 4 |  | Технология выполнения техники декупаж. Обработка поверхности акриловыми красителями. Обработка поверхности кракелюрным лаком. Обработка поверхностей салфетками. Искусственное старение поверхности. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Пр/р | ПР |
| 107  108 | Окончательная отделка изделия | 2 |  | Сушка изделия. Доводка изделия. Обработка акриловым лаком. | Работа по технологическим картам – обработка отдельных узлов | Пр/р | ПР |
| 109  110 | Проект. | 2 |  | Оценка проделанной работы. Защита проекта. Критерии оценки проекта. Рекламный проспект изделия. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта. | Защита проекта. | Индивидуальная или групповая творческая работа. | Урок – защита. |
| 111  112 | ***Производство, труд, технологи***  Технологическая культура, её сущность и структура. | 2 |  | Сущность понятия «культура». Основные виды культуры. Взаимосвязь материальной и духовной культуры. Понятие «технология». Преобразовательная деятельность человека. Определение технологической культуры. Основные виды технологий. Основные компоненты технологической культуры. Роль технологической культуры в общей культуре человека и общества. | Работа с текстом учебника | Опрос | ТУ |
| 113  114 | Технологическая среда жизнедеятельности человека | 2 |  | Планетная система Земли. Определение «техносферы». Составляющие техносферы. Основные особенности современного технологического мира, их последствия и проблемы. | Характеристика способов преобразовательной деятельности | Опрос | КУ |
| 115  116 | Технологический процесс. | 2 |  | Характеристика уровней преобразовательной деятельности. Способы преобразовательной деятельности. Характеристика способов преобразовательной деятельности. Структурные компоненты технологического процесса. Необходимость технологической документации. | Описание технологических процессов | Опрос | ТУ |
| 117  118 | Технологии доиндустриального и индустриального производства | 2 |  | Основные виды архаичных технологий, их характеристика. Основные отрасли сельского хозяйства. Историческое развитие земледелия. Особенность ремесленных технологий. Основные составляющие технологии ремесленного производства. Сущность технологий индустриального производства. | Работа с текстом учебника | Опрос | ТУ |
| 119  120 | Современные технологии материального производства | 2 |  | Технологии АПК. Сферы АПК. Универсальные перспективные технологии. Арттехнологии. | Ознакомление с современными технологиями | Опрос | ТУ |
| 121  122 | ***Введение в «Технологию» и «Домашнюю экономику».*** Я и моя семья. Функции семьи | 2 |  | Знать понятия домашняя экономика, технология, семья  Уметь; определять функции в семье в обществе и в экономическом пространстве. Успешно решать задачи на развитие логического мышления | описать ресурсы семьи, задачи на развитие творческого мышления | Лекция с элементами беседы. практикум | КУ |
| 123  124 | Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике. Предпринимательская деятельность | 2 |  | Знать понятие бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи.  Уметь улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств экономики | игра-диагностика на выявление предпринимательских качеств личности учащихся «Падение самолета» | Лекция с элементами беседы. практикум | КУ |
| 125  126 | Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. | 2 |  | Знать понятия потребности семьи, материальные и духовные. Уметь классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу, верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы | социоматрица, тест на выявление уровня самооценки и притязаний | Беседа с элементами дискуссии.  тестирование | КУ |
| 127  128 | Расходы на питание и составление меню. Требования к рациональному питанию. Ассортимент товаров общественного питания. | 2 |  | Знать требования к рациональному питанию, значению пищевых веществ в жизни человека. Уметь ориентироваться в соответствии со своими возможностями в ассортименте продовольственных товаров, правильно составлять меню | 1.Составление примерного меню рационального питания школьника в сутки. 2. Оценка стоимости питания учащегося за неделю | Беседа. Лабораторная работа | КУ |
| 129  130 | Информационные технологии в домашней экономике. Электронные таблицы Microsoft Excel. Ведение дневника доходов и расходов в виртуальном варианте. | 2 |  | Уметь запускать Microsoft Excel с последующим заполнением, подсчитать общую стоимость заданных продуктов при помощи компьютерного калькулятора, сохранять результаты на флешку и распечатывать. | 1. Запуск электронной таблицы Microsoft Excel и заполнение ее следующими продуктами: хлебом, картофелем, молоком, бананами, колбасой, творогом. Подсчет общей стоимости всех продуктов. 2. Распечатка на принтере результатов подсчета. | Беседа. Практикум на ПК | КУ |
| 131  132 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги. | 2 |  | Знать понятия бюджет семьи, доходы и расходы, налоги. Уметь определять структуру семейного бюджета, рассчитывать плату за коммунальные услуги | Пакет задач по расчету платы за коммунальные услуги (отопление, газ, вода, радио, телефон). Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги | Беседа. Решение экономических задач | КУ |
| 133  134 | Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Постоянные, переменные и непредвиденные расходы. | 2 |  | Знать понятия накопление, сбережение. Уметь разделять постоянные, переменные и непредвиденные расходы. | Создание личной бухгалтерской книги «Финансы поют романсы» | Беседа. Пр/ р | КУ |
| 135  136 | Трудовые отношения в семье. Права и обязанности членов семьи. | 2 |  | Знать понятия труд, права, обязанности членов семьи. Уметь различать права, обязанности человека, в различных жизненных ситуациях определять свои права и пользоваться ими. | Тест на определение выбора профессии, диагностика предметов направленности | Беседа. Тестирование. Диагностика | КУ |
|  | Всего: |  |  |  |  |  |  |

**КУ-** комбинированный урок

**ТУ-**теоретический урок

**ПР-** практическая работа

**ЛПР-** лабораторно-практическая работа

**ТРЗ** – решение творческих задач

# Критерии оценивания учащихся 10 классов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** |
| 1. **Оценка пояснительной записки (10 баллов)** | | | | | | | | |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка готового изделия(25 баллов)** | | | | | | | | |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка защиты проекта (15 баллов)** | | | | | | | | |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50 баллов |  |  |  |  |  |  |  |

# Примерные нормы оценки практической работы

***Организация труда***

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

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

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

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

***Приемы труда***

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

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

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

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

***Качество изделий (работы)***

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

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

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

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

***Норма времени (выработки)***

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

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

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

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

***По материалам журналов «Школа и производство» № 3 /1998; № 7 /2000.***

# Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Количество** |
| 1 | ПК | 1 |
| 2 | Принтер | 1 |
| 3 | Сканер | 1 |
| 4 | Экран | 1 |
| 5 | Проектор | 1 |
| 6 | Аудиоколонки | 1 |
| 7 | Швейная машина | 10 |
| 8 | Швейная машина | 2 |
| 9 | Утюг | 2 |
| 10 | Гладильная доска | 2 |
| 11 | Манекен | 1 |
| 12 | Сантиметровая лента | 10 |
| 13 | Линейка закройщика | 12 |
| 14 | Ножницы | 10 |

**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ ПО ОБЩЕСТВОЗНАНИЮ**[[1]](#footnote-1)

1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибиррск, 2005.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.
10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

# Ресурсы интернет

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название сайта** | **Содержание** | **Адрес (Url)** |
| 1 | KUKING.NET | Этот кулинарный портал - незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления. | http://kuking.net |
| 2 | Shar\*s quiltshelter | Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой---одеяла,панно и современный русский костюм | http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html |
| 3 | VI Международная конференция | Официальный сайт конференции, прошедшей в Самаре 16-19 мая 2000 г. с подзаголовком "Теория и практика преподавания технологии в школе". | http://t-2000.ort.ru/ |
| 4 | Аппликация соломкой | Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/app/ |
| 5 | Виртуальный музей палехской миниатюры |  | http://www.palekh.narod.ru/ |
| 6 | Волшебный лоскуток | Изготовления изделий с стиле лоскутной техники Пэтчворк. Работы: фотографии, описания изготовления. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\_dt/models1.html |
| 7 | Волшебство бисера | Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещиц. | http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm |
| 8 | Всем городам российским ты - родная мать | Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html |
| 9 | Вышивка крестом | Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. | http://www.chat.ru/~krestom/ |
| 10 | Глиняная игрушка | Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr\_perek/ |
| 11 | Глиняное творчество | Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладал над увлечением орнаментацией поверхности. | http://www.romangoncharov.narod.ru/ |
| 12 | Декоративно-прикладное творчество | Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html |
| 13 | Задание творческого характера на уроках трудового обучения | Практическая работа учащихся, создание изделие определенного функционального назначения. Автор Ж.А.Мугалова. | http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\_opyt/6\_1/ |
| 14 | Игрушки-сувениры | Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/toy/ |
| 15 | Картина на бересте | Этапы создания картины на бересте | http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/ |
| 16 | Китайская кухня | Секреты традиционной китайской кухни | http://www.ournet.md/~chinesecookery |
| 17 | Кружевные платочки | План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. | http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/ |
| 18 | Макраме | Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\_dt/mak/ |
| 19 | Модели и уроки вязания крючком |  | http://www.knitting.east.ru/ |
| 20 | Мышки | Мягкие игрушки: выкройки и инструкции | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/myshkin/ |
| 21 | Ненаглядное пособие | Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html |
| 22 | Нижегородские народные промыслы | Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело. | http://www.uic.nnov.ru/handicraft/ |
| 23 | Оригами от Алекса | Информация о том как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей. | http://www.vostal.narod.ru |
| 24 | Работа с тесьмой Вьюнчик | Методические разработки уроков трудового обучения для 6-8 классов. Тематический план, схемы, иллюстрации, работы учеников. | http://edu.mccme.ru/School/INet/sch1685/trud.htm |
| 25 | Солнечный Дождь | Школьный кружок по росписи ткани.Можно получить консультации и научиться | http/www.sunrain.by.ru |
| 26 | Страница трудового обучения на сайте Московского комитета образования |  | http://www.educom.ru/Norm\_metod/doc/varplan/wb\_tehn.htm |
| 27 | Уроки плетения из бисера | Приемы, техника, описание узоров. | http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm |
| 28 | Филейно-гипюрная вышивка Поволжья | На этом сайте Вы можете познакомиться с мастерской Ольги Якуниной «Лада», где обучают детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы. | http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/ |
| 29 | Ярославль - богатырь светлолицый | Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой. | http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html |

1. [↑](#footnote-ref-1)