Аннотация к рабочей программе по **технологии** **5** **класс**

Количество часов **68 (2 ч в неделю)**

Составитель программы Мирошниченко Т.М.

Учебник Технология

Авторы: Н,В Синица. В.Д. Симоненко, М. Вентана Град 2013

**Пояснительная записка** Рабочая программа по технологии 5 класс составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, в соответствии с действующим в настоящее время базисным учебным планом, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г., №273 - ФЗ «Об образовании в РФ»

Данная рабочая программа составлена на основе программы по технологии «Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с.»

Предмет «Технология» изучается в 5 классе два часа в неделю. Общий объём учебного времени по данному предмету составляет 70 часов, но т.к. согласно расписанию МБОУ Туроверовская ООШ некоторые дни выпадают на праздники 2 часа (1.05, 05.05.), программа будет реализована за 68 ч. путем уплотнения программного материала: раздел 6 «Сельскохозяйственный труд» 14 ч будет реализован за 12 ч.

**Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета «Технология»**

**Личностные УУД.**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ

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

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.  
**Познавательные УУД.**

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

**Регулятивные УУД.**   
• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

• дизайнерское проектирование или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.  
**Коммуникативные УУД.**

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• умение работать в группе;

• умение работать с источниками информации;

• уметь аргументировать свое мнение в коллективной работе;

• умение оценивать результаты проектов в ходе их презентации;

Основной **формой обучения** является учебно-практическая деятельность обучающихся. В качестве приоритетных методов обучения предлагается использовать упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ в конце каждого года обучения

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Программа технологии предусматривает, что учащиеся получают технико-технологические знания и практические умения по сельскохозяйственному труду.

Знакомство с историей позволяет проследить за историей различных национальных промыслов своего края, воспитывает любовь к своим историческим корням. Коллективные занятия позволяют воспитывать творчество, взаимовыручку и взаимопроверку практических навыков.

**Программой предусмотрено систематическое знакомство с миром профессий,** что поможет учащимся в выборе своего жизненного пути. Для этого используются материалы литературы и Интернет ресурсы в виде презентации и прямых выходов в Интернет.

По каждой теме программы определено содержание теории и практических работ, приведены источники методической и дидактической литературы.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**1.Селскохозяйственный труд. *Осенние работы (13час)***

**Тема. Выращивание цветочно-декоративных культур**

*Основные теоретические сведения*.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технология выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием цветов.

*Практические работы*.

Уборка цветочно-декоративных культур, сбор семян, подготовка их к хранению, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

*Варианты объектов труда*

Календула, астры, нарциссы, тюльпаны.

**2. «Технология домашнего хозяйства» 8 часов**

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Раздел «Кулинария» (12 часов)

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема. Блюда из овощей и фруктов**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчаткиСодержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

**Тема. Блюда из яиц**

.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (13 часов)

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Технология изготовления швейных изделий. Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной

Тема. Швейная машина Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочегоместа для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

.

**5 Раздел. Декоративно прикладное творчество** (10 час)

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

**Раздел 6. Сельскохозяйственный труд. *Весенние работы (12час)***

*Основные теоретические сведения*

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

*Практические работы.*

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

*Варианты объектов труда.*

Календула, настурция, цинния, космея.

**Творческая, проектная деятельность**

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов

Самый ранний цветок, «Моя клумба»

**Оценочные материалы по всем видам контроля по предмету технология**

*ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНОК ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО УСТНОМУ ОПРОСУ*

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

*ПРОВЕРКА И ОЦЕНКА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ*

**«5»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4**»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**«3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**«2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

*ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТА УЧАЩИХСЯ ПРОИЗВОДИТСЯ ПО СЛЕДУЮЩЕЙ СИСТЕМЕ:*

**«5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»** - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

*КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРОЕКТА:*

1. Оригинальность темы и идеи проекта.

2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).