

Ростовская область Заветинский район Савдянское сельское поселение
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Савдянская
средняя общеобразовательная школа им. И.Т. Таранова.

«Утверждаю»

Директор МБОУ Савдянская СОШ
им И.Т. Таранова

Приказ от 30.08.20 № 130

М.П. Славгородская Ю.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень общего образования (класс) _____ 7 класс _____

Количество часов 68 часов

Учитель Дашкевич Надежда Михайловна

Программа разработана на основе программы по учебному предмету
«Технология» 5-9 классы, В.М. Казакевич, Москва «Просвещение», 2020 год.

Раздел 1. «Пояснительная записка»

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников.

Нормативные документы, обеспечивающие реализацию рабочей программы по технологии.

1. Образовательная программа основного общего образования МБОУ Савдянской СОШ им. И.Т.Таранова.
2. Учебный план МБОУ Савдянской СОШ им.И.Т.Таранова на 2021-2022 уч.год.
3. Положение о рабочей программе МБОУ Савдянской СОШ им. И.Т. Таранова.

Рабочая программа по курсу «Технология» образовательной области Технология для 6 класса составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, на основе программы по учебному предмету «Технология» 5-9 классы, В.М. Казакевич, Москва «Просвещение», 2020 год. Учебник: «Технология», Москва, «Просвещение», 2020 год, под редакцией Казакевича.

Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»

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

обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;

освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;

развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;

Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи технологического образования в общеобразовательных организациях:

ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;

синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметнопреобразующей деятельности;

включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;

сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

Программа учебного предмета «Технология» рассчитана на 70 часов в соответствии с учебным планом МБОУ Савдянской СОШ им И.Т. Таранова на 2021-2022 учебный год, фактическим количеством учебных дней (исключая 08.03.2022; 10.05.22), с учетом годового календарного графика МБОУ Савдянской СОШ им И.Т. Таранова на 2021-2022 учебный год, расписания занятий для 1-11 классов МБОУ Савдянской СОШ им И.Т. Таранова на 2021-2022 учебный год, фактическое количество часов за год составляет – 68 часов. Выполнение рабочих программ в полном объеме обеспечивается за счет уплотнения на 1 час темы: «Рыбные консервы и пресервы» и на 1 час темы: «Морепродукты»

Раздел 2 «Содержание учебного предмета»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

№ п/п	Название темы	Кол-во часов	Основные изучаемые вопросы темы
1.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в	5	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Способы представления

	проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте		технической и технологической информации. Технологическая карта. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа
2.	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	4	Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых на производстве. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам
3.	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	4	Цикл жизни технологии. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса
4.	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	7	Конструкции. Основные характеристики конструкций. Простые механизмы как часть технологических систем. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме
5.	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования	10	Материальные технологии. Технологии получения материалов. Разработка и изготовление материального продукта. Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочих мест и их функций. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся

	материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов		
6.	<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.</p> <p>Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.</p> <p>Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.</p> <p>Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы</p>	11	<p>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта</p>
7.	<p>Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока.</p> <p>Энергия электромагнитного поля</p>	6	<p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат</p>
8.	<p>Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой</p>	4	<p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов.</p>

	информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации		Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму
9.	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	5	Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся
10.	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	7	Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся
11.	Социальные технологии. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей	6	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью

Раздел 3 «Календарно-тематическое планирование»

№ п/п	Тема урока	Кол-во час.	Вид контроля	Дата проведе ния
1.	Введение в предмет "Технология"	1	Вводный.	02.09
2.	Создание новых идей методом фокальных объектов	1	Текущий.	07.09
3.	Техническая документация в проекте	1	Текущий.	09.09
4.	Конструкторская документация	1	Текущий.	14.09
5.	Технологическая документация в проекте	1	Текущий.	16.09
6.	Творческий проект "Сувенир"	1	Тематический.	21.09
7.	Современные средства ручного труда	1	Текущий.	23.09
8.	Средства труда современного производства	1	Текущий.	28.09
9.	Агрегаты и производственные линии	1	Текущий.	30.09
10	Творческий проект "Буклет"	1	Тематический.	05.10
11	Культура производства	1	Текущий.	07.10
12	Технологическая культура производства.	1	Текущий.	12.10
13	Культура труда	1	Текущий.	14.10
14	Творческий проект "Домашнее рабочее место"	1	Тематический.	19.10
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1	Текущий.	21.10
16	Гидравлические двигатели.	1	Текущий.	26.10
17	Паровые двигатели.	1	Текущий.	28.10
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1	Текущий.	09.11
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1	Текущий.	11.11
20	Электрические двигатели	1	Текущий.	16.11
21	Творческий проект "Двигатель"	1	Тематический.	18.11
22	Производство металлов.	1	Текущий.	23.11
23	Производство древесных материалов.	1	Текущий.	25.11
24	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1	Текущий.	30.11
25	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1	Текущий.	02.12
26	Свойства искусственных волокон	1	Текущий.	07.12
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1	Текущий.	09.12
28	Производственные технологии пластического формования материалов	1	Текущий.	14.12
29	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1	Текущий.	16.12
30	Этапы творческого проекта "Изделие из пластичного материала папье-маше"	1	Тематический.	21.12
31	Творческий проект "Изделие из пластичного материала папье-маше"	1	Тематический.	23.12
32	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста	1	Текущий.	28.12
33	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	Текущий.	11.01
34	Мучные кондитерские изделия и тесто для их	1	Текущий.	13.01

	приготовления			
35	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Мучные изделия"	1	Тематический.	18.01
36	Творческий проект "Кулинарная книга. Мучные изделия"	1	Тематический.	20.01
37	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы.	1	Текущий.	25.01
38	Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	Текущий.	27.01
39	Морепродукты	1	Текущий.	01.02
40	Рыбные консервы и пресервы	1	Текущий.	03.02
41	Этапы творческого проекта "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	1	Тематический.	08.02
42	Творческий проект "Кулинарная книга. Блюда из рыбы и морепродуктов"	1	Тематический.	10.02
43	Энергия магнитного поля	1	Текущий.	15.02
44	Энергия электрического тока	1	Текущий.	17.02
45	Энергия электромагнитного поля	1	Текущий.	22.02
46	Творческий проект "Учебный стенд"	1	Тематический.	24.02
47	Источники и каналы получения информации	1	Текущий.	01.03
48	Метод наблюдения в получении новой информации.	1	Текущий.	03.03
49	Технические средства проведения наблюдений	1	Текущий.	10.03
50	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1	Текущий.	15.03
51	Творческий проект "Развитие и поведение домашнего животного(растения)"	1	Тематический.	17.03
52	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	Текущий.	29.03
53	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	Текущий.	31.03
54	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	Текущий.	05.04
55	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки	1	Текущий.	07.04
56	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	1	Текущий.	12.04
57	Этапы творческого проекта "Домашняя грибная ферма"	1	Тематический.	14.04
58	Творческий проект "Домашняя грибная ферма"	1	Тематический.	19.04
59	Корма для животных.	1	Текущий.	21.04
60	Состав кормов и их питательность.	1	Текущий.	26.04
61	Составление рационов кормления.	1	Текущий.	28.04
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1	Текущий.	05.05
63	Этапы творческого проекта "Рацион питания домашних животных"	1	Тематический.	12.05
64	Творческий проект "Рацион питания домашних животных"	1	Тематический.	17.05
65	Назначение социологических исследований.	1	Текущий.	19.05
66	Технология опроса: анкетирование	1	Текущий.	24.05
67	Технология опроса: интервью	1	Текущий.	26.05
68	Обобщающий урок по курсу Технологии за 7 класс	1	Итоговый	31.05

«Лист корректировки календарно-тематического планирования»

[illegible]

Раздел 4 «Результаты освоения учебного предмета и система их оценки»

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты:

Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

Выражение желания учиться и трудиться на 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

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.

Метапредметные результаты:

Планирование процесса познавательной деятельности.

Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

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.

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

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

Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;

азъясняет содержание понятий «станок», «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;

следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;

выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;

характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;

может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);

может охарактеризовать основы рационального питания.

Технические результаты:

выполняет элементарные технологические расчеты;

называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;

получил и проанализировал опыт проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся тематике;

создает 3D-модели, применяя различные технологии, используя неавтоматизированные и/или автоматизированные инструменты (в том числе специализированное программное обеспечение, технологии фотограмметрии, ручное сканирование и др.);

анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;

использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;

выполняет последовательность технологических операций по подготовке цифровых данных для учебных станков;

применяет технологии оцифровки аналоговых данных в соответствии с задачами собственной деятельности;

может охарактеризовать структуры реальных систем управления робототехнических систем;

объясняет сущность управления в технических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;

конструирует простые системы с обратной связью, в том числе на основе технических конструкторов;

знает базовые принципы организации взаимодействия технических систем;
характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения (например, полимеров, композитов);
применяет безопасные приемы выполнения основных операций слесарно-сборочных работ;
характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
характеризует основные виды технологического оборудования для выполнения механической обработки конструкционных материалов;
имеет опыт изготовления изделия средствами учебного станка, в том числе с симуляцией процесса изготовления в виртуальной среде;
характеризует основные технологии производства продуктов питания;
получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Система оценки планируемых результатов.

Формы организации работы обучающихся в соответствии с пробелами (достижениями) их предыдущей работы:

- повторение определенных теоретических вопросов, вызвавших затруднение;
- практические задания на отработку навыков работы;
- задания на анализ графической информации;
- задания на анализ источников;
- задания на перечисление признаков, явлений или использование понятий;
- задания на составление технической документации.

Формы и виды контроля

Формами и видами контроля являются:

- практические работы;
- тестирование по темам разделов;
- развернутые устные или письменные ответы;

- защита презентаций, проектов;

Механизмы формирования ключевых компетенций.

- ✓ учебно-познавательные – это готовность обучающегося к самостоятельной познавательной деятельности.
- ✓ информационные – это готовность учащихся самостоятельно работать с информацией различных источников, искать, анализировать и отбирать необходимую информацию.
- ✓ коммуникативные – это навыки работы в парах, в группах различного состава, умение представлять себя и вести дискуссии.
- ✓ социально-трудовые и компетенции личностного самосовершенствования – это готовность осуществлять физическое, духовное и интеллектуальное саморазвитие, сознавать долг и ответственность перед семьёй и школой.
- ✓ общекультурные – это осведомлённость учащихся в особенностях национальной и общечеловеческой культур, духовно-нравственных основах жизни человека и человечества

Виды контроля: текущий, тематический, фронтальный.

Формы контроля: объяснение поделки, тесты, выставка работ, защита проекта, творческие работы.

Примерные нормы оценки знаний и умений учащихся.

При устной проверке знаний:

1. Оценка «5» ставится, если ученик:
 - Овладел программным материалом, ясно понимает роль технологического процесса по изготовлению изделий;
 - Дает четкий и правильный ответ по разделам программы, выявляющий понимание учебного материала и характеризующий прочностью усвоения знаний;
 - Грамотно использует в речи терминологию;
 - Допускает некоторые оговорки, которые легко исправляет по требованию учителя.
2. Оценка «4» ставится, если ученик:
 - Овладел программным материалом, но допускает незначительные пробелы в знаниях;
 - Дает правильный ответ, с допустимым логическим несоответствием и последовательностью в изложении;
 - Допущенные ошибки и неполноту ответа исправляет только с помощью учителя
3. Оценка «3» ставится, если ученик:
 - Основной программный материал знает нетвердо, но большинство терминов может вспомнить после подсказки учителя;
 - Ответ дает неполный, несвязный, не может привести соответствующие примеры из жизни;
 - Путается в швейной терминологии, требует постоянной помощи учителя или графических подсказок.
4. Оценка «2» ставится, если ученик:
 - Обнаруживает незнание или непонимание большей части учебного материала;
 - Отвечает, допуская грубые ошибки, которые не может исправить с помощью учителя;

- Не умеет использовать при ответе на поставленные вопросы рисунки, чертежи и др. наглядности.

При выполнении практических работ:

1. Оценка «5» ставится, если ученик:

- Выполняет работу самостоятельно, своевременно, качественно с соблюдением правил техники безопасности;
- При выполнении работ грамотно использует технологические карты сопровождения, схемы, рисунки;
- Своевременно обращается за помощью к учителю при незначительных трудностях в обслуживании швейного оборудования;

2. Оценка «4» ставится, если ученик:

- Самостоятельно, но с небольшими затруднениями выполняет трудовые приемы по обработке материалов, легко исправляет ошибки с помощью учителя;
- Справочный материал использует, но не всегда в нем ориентируется;
- Работу выполняет с некоторыми огрехами в качестве, иногда не успевает выполнить ее в срок;

3. Оценка «3» ставится, если ученик:

- Работу выполняет неуверенно, допускает ошибки в последовательности, не старается выполнить качественно;
- Наглядный материал использует не всегда, только после указания на его применение учителем;
- Помощь учителя принимает неохотно, работу в срок не выполняет.

4. Оценка «2» ставится, если ученик:

- Не справляется с работой в срок. Качество работы недопустимо с предложенными образцами;
- Помощь учителя не принимает, указания не выполняет. Пользоваться наглядным материалом не умеет.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методического совета

МБОУ Савдянская СОШ им И.Т.
Таранова

от 25.08.2021 года № 1

Савченко С.С.
Подпись ФИО

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

Колесникова Т.Н.
подпись
30.08. 2021 года

