**Аннотация к рабочей программе по технологии для 5-7 классов**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» ступени основного общего образования предназначена для 5 класса общеобразовательных учреждений и составлена в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и является составной частью основной общеобразовательной программы МКОУ «Рахмангуловская СОШ».

Программа составлена и скорректирована на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» с учетом авторской программы В.Д. Симоненко, Ю.Л. Хотунцев«Технология. Трудовое обучение» для учащихся 5-7 классов общеобразовательных учреждений (Москва:«Просвещение», 2007).

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапе основного общего образования для ***обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология» в*** 5-7 классах 2 часа в неделю.

Данная программа рассчитана на 52 часа в год (26 недель \* 2 часа в неделю), 18 часов выделены на изучение раздела сельскохозяйственный труд.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, 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;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих разделов курса:

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название раздела** | **Количество часов по классам** |
|  | **5** | **6** | **7** |
| Сельскохозяйственный труд | 18 | 18 | 18 |
| Кулинария | 14 | 14 | 12 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 24 | 24 | 28 |
| Художественные ремесла.Рукоделие. | 6 | 6 | 6 |
| Творческие, проектные работы | 4 | 4 | 4 |
| Технология ведения дома | 4 | 4 | 4 |
| Итого | 70 | 70 | 70 |

***ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»***

***НА СТУПЕНИ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ***

.***Учащиеся должны знать/понимать:***

* негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации; источники и носители информации;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы, с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
* способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку; роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания, технологию получения крахмала;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;
* культуру поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанностей в семье;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах; виды передач вращательного движения и их кинематические схемы;
* технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
* возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
* понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
* содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания.

***Учащиеся должны уметь:***

* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, определять съедобные и несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов, по­лучать крахмал из картофеля;
* разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
* рассчитывать передаточное число передач вращательного движения;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань
* к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;

***Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:***

* для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
* выполнения различных видов художественного оформления изделий;
* для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов, консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
* соблюдения правил этикета за столом;
* приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
* выпечки хлебобулочных изделий;
* сервировки стола и оформления приготовленных блюд;
* для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков, деталей и изделий;
* для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно- гигиенических средств.

**Перечень учебно – методического обеспечения.**

Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. Москва. Издательский центр "Вентана – Граф», 2015

Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. Москва. Издательский центр "Вентана – Граф», 2008

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко. Москва. Издательский центр "Вентана – Граф», 2008