

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 г. Поронайска**

**АННОТАЦИИ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ (ДЕВОЧКИ)
В 5-8 КЛАССАХ**

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология» 5 класс

1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы школы.

Рабочая учебная программа базового курса «Технология» для 5 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта базового уровня общего образования, утверждённого приказом МО РФ № 1312 от 09.03.2004 года и на основе примерной программы по предмету «Технология», утвержденной Министерством образования РФ

Программа: Программа общеобразовательных учреждений Технология 5-11кл./Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. Примерная программа основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» / Под ред. О.А.Кожинной

Учебник: Казакевич В.М., Пичугина Г.В. Технология.-2019

2. Цель изучения учебного предмета.

Цель изучения предмета: **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 сознательного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; **развитие** познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

3. Структура учебного предмета.

Кулинария. Создание изделий из текстильных материалов. Рукоделие. Технология ведения дома. Творческие проектные работы

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения предмета используются не только традиционные технологии, методы и формы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы проведения занятий: проектное, объяснительно-иллюстративное обучение, применение мультимедийного материала.

5. Требования к результатам освоения учебного предмета.

В результате изучения технологии обучающийся должен

знать и понимать: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей; правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями; технологию приготовления блюд из

сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей; способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии; виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку; общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов; культуру поведения в семье, основы семейного уюта; правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон; виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах; правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий; правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения; понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою; технологию выполнения следующих швов: стачного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей.

уметь: осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку; разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны; включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка; переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы; читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия.

6. Общая трудоемкость учебного предмета.

Количество часов в год - 68, количество часов в неделю – 2, контрольных работ -2

7.Формы контроля.

контрольная работа, самостоятельная работа, тесты, фронтальный и индивидуальный опросы.Промежуточная аттестация согласно Положению МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

8.Составитель.

Жерякова А.М., учитель технологии

1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы школы.

Рабочая учебная программа базового курса «Технология» для 6 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта базового уровня общего образования, утверждённого приказом МО РФ № 1312 от 09.03.2010 года и на основе примерной программы по предмету «Технология», утвержденной Министерством образования РФ

Программа: Программа общеобразовательных учреждений Технология 5-11кл./Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. Примерная программа основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» / Под ред. О.А.Кожинной

Учебник: «Технология 6 класс» /под ред. В.Д. Симоненко/, Вентана-Граф, 2010

2. Цель изучения учебного предмета.

Цель изучения предмета: **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 сознательного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; **развитие** познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

3. Структура учебного предмета.

Кулинария. Создание изделий из текстильных материалов. Рукоделие. Технология ведения дома. Электротехнические работы. Творческие, проектные работы.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения предмета используются не только традиционные технологии, методы и формы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы проведения занятий: проектное, объяснительно-иллюстративное обучение, применение мультимедийного материала.

5. Требования к результатам освоения учебного предмета.

В результате изучения технологии обучающийся должен

Знать/понимать: Виды овощей и фруктов, способы их холодной и горячей обработки; Питательную и пищевую ценность овощей и фруктов. Требования к оборудованию рабочего места; Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами; Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду; Правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок; Историю моды, словарь моды; Системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические); Размерные признаки фигуры человека, правила снятия мерок; Несложные приемы моделирования; Технологию выполнения ручных и машинных швов, деталей и узлов изделия, последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству швейных изделий; Технологические процессы работы с бумагой, кожей и другими материалами; Виды профессий швейного производства.

Уметь: сервировать стол к приему пищи; Работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами; Готовить несложные блюда из овощей: горячие и холодные. Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани; Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани; Выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины; Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией; Снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежа поясного изделия, выполнять экономную раскладку выкроек на ткань, учитывая расход ткани; Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия на примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку; Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий; Выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды различными способами, рассчитывать себестоимость изделия.

6. Общая трудоемкость учебного предмета.

Количество часов в год - 68, количество часов в неделю – 2, контрольных работ -2

7.Формы контроля.

контрольная работа, самостоятельная работа, тесты, фронтальный и индивидуальный опросы. Промежуточная аттестация согласно Положению МБОУ СОШ № 2 г. Поронайска «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

8.Составитель.

Жерякова А.М., учитель технологии

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология» 7 класс

1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы школы.

Рабочая учебная программа базового курса «Технология» для 7 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта базового уровня общего образования, утверждённого приказом МО РФ № 1312 от 09.03.2010 года и на основе примерной программы по предмету «Технология», утвержденной Министерством образования РФ

Программа: Программа общеобразовательных учреждений Технология 5-11кл./Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / Под ред.О.А.Кожиной

Учебник: «Технология 7 класс» /под ред. В.Д. Симоненко/, Вентана-Граф, 2010

2. Цель изучения учебного предмета.

Цель изучения предмета: **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 сознательного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; **развитие** познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

3. Структура учебного предмета.

Кулинария. Создание изделий из текстильных материалов. Рукоделие. Технология ведения дома. Электротехнические работы. Творческие и проектные работы.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения предмета используются не только традиционные технологии, методы и формы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы проведения занятий: проектное, объяснительно-иллюстративное обучение, применение мультимедийного материала.

5. Требования к результатам освоения учебного предмета.

В результате изучения технологии обучающийся должен

Знать/понимать: о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.; конструирование и моделирование одежды; общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях; правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях; способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности; назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе; основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения; виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий; назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной; экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия; единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера.

уметь: оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении; приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников; проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы; соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских; закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой; работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья; выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной; выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья.

6. Общая трудоемкость учебного предмета.

Количество часов в год - 68, количество часов в неделю – 2, контрольных работ -2

7.Формы контроля.

контрольная работа, самостоятельная работа, тесты, фронтальный и индивидуальный опросы. Промежуточная аттестация согласно Положению МБОУ СОШ № 2 г. Поронайска «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

8.Составитель.

Жерякова А.М., учитель технологии

1. Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы школы.

Рабочая учебная программа базового курса «Технология» для 8 класса составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта базового уровня общего образования, утверждённого приказом МО РФ № 1312 от 09.03.2010 года и на основе примерной программы по предмету «Технология», утвержденной Министерством образования РФ

Программа: Программа общеобразовательных учреждений Технология 5-11кл./Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2010. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / Под ред. О.А.Кожиной

Учебник: «Технология 8 класс» /под ред. В.Д. Симоненко/, Вентана-Граф, 2017

2. Цель изучения учебного предмета.

Цель изучения предмета: **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 сознательного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; **развитие** познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей; **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

3. Структура учебного предмета.

Кулинария. Создание изделий из текстильных материалов. Технология ведения дома. Электротехнические работы. Современное производство и профессиональное образование. Творческие проектные работы.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения предмета используются не только традиционные технологии, методы и формы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы проведения занятий: проектное, объяснительно-иллюстративное обучение, применение мультимедийного материала.

5. Требования к результатам освоения учебного предмета.

В результате изучения технологии обучающийся должен

знать и понимать: 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; потребности семьи, иерархию человеческих потребностей; понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли; основные виды художественной обработки материалов; источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства; основные этапы проектной деятельности;

уметь: оценивать потребительские качества товаров и услуг; составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда; использовать в технологической деятельности методы решения творческих задач; проектировать материальный объект или услугу; оформлять процесс и результаты проектной деятельности; 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.

6. Общая трудоемкость учебного предмета.

Количество часов в год - 34, количество часов в неделю – 1, контрольных работ -2

7.Формы контроля.

контрольная работа, самостоятельная работа, тесты, фронтальный и индивидуальный опросы.Промежуточная аттестация согласно Положению МБОУ СОШ № 2 г. Поронайска «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

8.Составитель.

Жерякова А.М., учитель технологии