

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология» 5-8

Целью изучения учебного предмета «Технология» является овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники, формирование представлений о составляющих техносферы и о распространённых в ней технологиях; развитие опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.

Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Учебный план МБОУ «Гимназия» на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением «О форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология»

(обслуживающий труд, 5 класс)

Рабочая программа по предмету «Технология» (обслуживающий труд) для 5 классов составлена на основе ООП ООО МБОУ «Гимназия» с учетом УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

«Технологии ведения дома», учебник для учащихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012

Данная рабочая программа является преемственной с учебной программой по предмету «Технология» начального общего образования. В рабочей программе предмета «Технология» для 5 классов учитываются основные идеи и положения программы развития универсальных учебных действий ООО.

Планируемые результаты освоения учебной программы предмета «Технология»

(обслуживающий труд)

К концу 5 класса учащиеся научатся:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из овощей, фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления блюда и санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминов, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства в технике лоскутной пластики, региональных народных помыслов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология»

(обслуживающий труд, 6 класс)

Рабочая программа по предмету «Технология» (обслуживающий труд) для 6 классов составлена на основе ООП ООО МБОУ «Гимназия» с учетом УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для учащихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013

Планируемые результаты освоения учебной программы предмета «Технология»

(обслуживающий труд)

К концу 6 класса учащиеся научатся:

- самостоятельно готовить для своей семьи блюда из рыбы, мяса, птицы соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления блюда и санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины модели плечевых швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получит возможность научиться:

- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
 - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
 - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду;
 - соблюдать правила этикета за столом;
 - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
 - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - определять основные стили одежды и современные направления моды.
 - выполнять художественную отделку швейных изделий;
 - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства в технике вязания, региональных народных помыслов;
 - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта;
разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология»

(обслуживающий труд, 7 класс)

Рабочая программа по предмету «Технология» (обслуживающий труд) для 7 классов составлена на основе ООП ООО МБОУ «Гимназия» с учетом УМК Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для учащихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014

Планируемые результаты освоения учебной программы предмета «Технология»

(обслуживающий труд)

К концу 7 класса учащиеся научатся:

- самостоятельно готовить для своей семьи блюда из молока и молочных продуктах, различных видов теста, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления блюда и санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины модели поясных швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получит возможность научиться:

- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать сладкий стол;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства в технике вышивки, региональных народных промыслов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология»

(обслуживающий труд, 8 класс)

Рабочая программа по предмету «Технология» (обслуживающий труд) для 8 классов составлена на основе ООП ООО МБОУ «Гимназия» с учетом УМК Технология: учебник для учащихся 8 класса./ Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.

Планируемые результаты освоения учебной программы предмета «Технология»

(обслуживающий труд)

К концу 8 класса учащиеся научатся:

- изготавливать с помощью ручных инструментов декоративно-прикладные работы, пользуясь технологической документацией;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта; пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- построению двух- трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

получит возможность научиться:

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровья человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровья человека. организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- планировать семейный бюджет, профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.