Подписан: Токарев Дмитрий Дмитриевич
DN: C=RU, OU=директор, O=ГБОУ СОШ №3 г.Нефтегорска, CN=Токарев Дмитрий Дмитриевич, E=sch3_nft@samara.edu.ru
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: 00d53297de156ddc3e
Дата: 2023-05-03 21:15:43

Аннотация

Рабочие программа по технологии для 5-8 классов составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования по предмету технология (девочки) и авторской программы по технологии для 5 -8 классов под редакцией В.Д. Симоненко, Н.В. Синица.

Предмет, класс	**Краткое содержание**
Технология 5 класс	В 5 классе учащиеся знакомятся с кабинетом технологии, правилами поведения в нем и техникой безопасности при использовании оборудования и электротехнических приборов на уроках. **Основные разделы:** Раздел 1. Сельскохозяйственный труд. Осень. Раздел 2. Кулинария. Раздел 3. Материаловедение. Раздел 4. Художественная обработка материалов. Раздел 5. Технология обработки ткани. Раздел 6. Машиноведение. Раздел 7. Конструирование. Раздел 8. Раскрой. Раздел 9. Сельскохозяйственный труд. Весна. **Требования к уровню подготовки.** • планировать и выполнять учебные технологические проекты; • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • изготавливать простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, народных промыслов. На изучение предмета отводиться 2 часа в неделю, всего за год 68 часов.
Технология 6 класс	**Основные разделы:** Раздел 1. Сельскохозяйственный труд. Осень. Раздел 2 Кулинария. Раздел 3. Художественная ремесла. Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.

	Раздел 5. Сельскохозяйственный труд. Весна. **Требования к уровню подготовки.** Учащиеся должны знать: • общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, о пищевых инфекциях, заболеваниях, правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях • принцип действия регуляторов швейной машины; • виды плечевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа плечевого изделия. Учащиеся должны уметь: • оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении; • определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, готовить блюда из них; • соблюдать правила этикета; • регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной; • выполнять вышивку в технике счётных швов; • выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды. На изучение предмета отводиться 2 часа в неделю, всего за год 68 часов.
Технология 7 класс	**Основные разделы:** Раздел 1. Основы проектирования. Раздел 2. Кулинария. Раздел 3. Технологии создания изделий из текстильных материалов. Раздел 4. Технология художественных ремесел. Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства. **Требования к уровню подготовки.** Учащиеся должны знать: • правила техники безопасности при работе на кухне, требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов; • виды кисломолочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека; • технология приготовления сладостей, напитков, десертов; • **в**иды силуэтов. Виды поясных изделий. Требования предъявляемые к одежде;

	• правила раскроя. Критерии правильной посадки изделия на фигуре; • виды моделирования поясной одежды; • технологию подготовки шелковой ленты к работе, ее свойства, правила хранения, стирки; • название и назначение оборудования, инструментов, операций с материалами; • правила составления букета; • основные способы и приемы вышивки швов, цветов, насекомых, животных; • требования к художественному оформлению: пропорции и цветовому сочетанию элементов изделия. Учащиеся должны уметь: • приготовить сырники из творога; • обрабатывать продукты для сладких блюд; • читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; • вышивать цветы, создавать из них букеты, оформлять работы; • придумать изображение и перенести его на декоративное панно; • изготовить поделки с использованием элементов вышивки лентами. На изучение предмета отводиться 2 часа в неделю, всего за год 68 часов.
Технология 8 класс	**Основные разделы:** Раздел 1. Домашняя экономика. Раздел 2. Художественная обработка материалов. Раздел 3. Машиноведение. Раздел 4. Конструирование и проектирование. **Требования к уровню подготовки.** Учащиеся должны знать: • виды ДПИ народов нашей страны, различные материалы и приспособления, возможности техник, применяемых в традиционных художественных ремеслах (вязание спицами и батик); • условные обозначения, применяемые при вязании на спицах; • технологию вязания на двух и пяти спицах; • способы ремонта вязаных изделий; • общие правила ведения домашнего хозяйства; потребности семьи, иерархию человеческих потребностей; составляющие семейного бюджета, возможности рационального использования средств и пути их увеличения; основы бизнес - планирования; • права потребителя и их защиту; • способы моделирования. Учащиеся должны уметь:

	• подготавливать материалы к вязанию на спицах, подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора; • выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений; • вязать простые изделия на двух и пяти спицах; • соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских; • работать с журналами мод; • анализировать семейный бюджет; определять прожиточный минимум семьи, расходы учащегося; анализировать рекламу; изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость продукции, разрабатывать бизнес-план; • определять расход и стоимость электроэнергии; • составлять меню на день; • производить расчет минимальной стоимости потребительской корзины • осуществлять самоанализ развития своей личности; соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями; • уметь снимать мерки и строить чертежи; • раскладывать выкройку на ткани и методы раскроя. На изучение предмета отводиться 1 час в неделю, всего за год 34 часа.