**Аннотация к рабочим программам по «Технологии»**

**Класс:** 5

**УМК, учебник**:

Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2015 г.

**Количество часов для изучения**: 68

**Основные разделы (темы) содержания:**

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

2. Раздел «Электротехника» (1 ч)

3. Раздел «Кулинария» (14 ч)

4. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

5. Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

6. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)

**Класс:** 6

**УМК, учебник:**

Учебник. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2017 г.

**Количество часов для изучения**: 68

**Основные разделы (темы) содержания:**

1. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)

2. Раздел «Кулинария» (14 ч)

3. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

4. Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

5. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)

 В результате освоения курса технологии обучающиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты изучения предмета:***

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности)
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

***Метапредметные результаты*** изучения курса: познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; коммуникативные УУД:
* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

***регулятивные УУД:***

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

**Предметные результаты** изучения курс:

* создавать композиции с использованием растений, приёмам размещения комнатных растений в интерьере квартиры.
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда.
* заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант; читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с целькроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия; подготавливать материалы и инструменты для вышивания крестом, читать условные обозначения, схемы узоров для вышивания, изготавливать изделия с вышивкой.
* выполнять основные виды петель вязания крючком; вязать спицами узоры из лицевых и изнаночных петель;
* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещений, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда; разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
* планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку;

**Класс:** 8

**УМК, учебник:**

Учебник технологии для учащихся 8 класса общеобразовательной школы под редакцией В.Д. Симомненко«Технология» - М: Вентана-Граф,2010г.

**Количество часов для изучения:** 68

**Основные разделы содержания:**

1.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40ч).

2.Технология ведения дома и творческие, проектные работы. (12ч.)

3.Кулинария. (16ч.)

**О требованиях к уровню подготовки учащегося для конкретного класса:**

 В результате изучения выпускник 8 класса школы должен

***знать/понимать***:

* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
* сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
* сервировку стола;
* правила поведения в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения; виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
* виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования; назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
* единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера; уметь: приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков; проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
* варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье; соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях; определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
* читать кинематические схемы;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.