**Предмет: технология**

**7-8 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| Нормативно- методические материалы | Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, 2010 г. |
| Примерной  программы по  учебному предмету Технология 5-9 классы (Технология: программы начального и основного общего образования/ М.В. Хохлова, П.С. Смородский, Н.В. Синица и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. |
| Федеральный перечень учебников, утвержденный приказом Минобрнауки РФ, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2016/2017 учебный год. |
| Учебный план МБОУ «Антонятская ООШ» на 2016-17 учебный год |
| Положение о рабочей программе МБОУ «Антонятская ООШ» |
| Реализуемый УМК | **7 класс**  Технология. 7 класс, учебник для общеобразовательных организаций, Технология. 5класс, учебник для общеобразовательных организаций, Синица Н.В, Симоненко В. Д, «Вентана-Граф», 2015г.. «Вентана-Граф», 2012г. |
| Технология. 7 класс, Поурочные планы по учебнику Технология. 5класс, учебник для общеобразовательных организаций, Синица Н.В, Симоненко В. Д,. «Учитель», 2009 год |
| **8 класс**  Технология, 8 класс, учебник для учащихся 8 класса общеобразовательно, Синица Н.В, Симоненко В. Д, «Вентана - Графт», 2008 г. |
| Технология, 8 класс, Поурочные планы по учебнику Технология. 5класс, учебник для общеобразовательных организаций, Синица Н.В, Симоненко В. Д,. «Учитель», 2009 год |
| Цели и задачи изучения предмета | Главной целью данного курса является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном  обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.  Цель будет достигнута по средствам следующих задач:  -приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, об информационных технологиях технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;  - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;  - развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;  - обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;  - овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;  - использование  в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;  - развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка. |
| Место учебного предмета в учебном плане | 7 класс –68 часов (2 часа в неделю)  8 класс – 34 часа (1 час в неделю) |
| Результаты освоения программы по технологии | **Учащиеся должны знать:**   - О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов;  - Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;  - Правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;  - Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;  - Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженного мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;  - Способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлеткой массы;  - Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подборки гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;  - Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;  - Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды. Разогрева и приготовления пищи в походных условиях;  - Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы определения готовности;  - Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранении и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;  - Технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;  - Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;  - Роль комнатных растений и способы и их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;  - Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений;  - Принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;  - 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 ночной сорочки, особенности моделирования;  - Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного), и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки горловины подкройной обтачкой;  - 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;  - Правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;  - Условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.  **Учащиеся должны уметь:**  - Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;  - Определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленную массу, определять готовность блюда и подавать их к столу;  - Приготавливать простоквашу, творог в домашних условиях, блюда из творога;  - Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях;  - Приготавливать пресное тесто и блюда из него;  - Проводить первичную обработку фруктов и ягод, варить варенье, определять готовность варенья;  - Выращивать комнатные растения и размещать их;  - Подготавливать материал к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по схеме;  - Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;  - Выполнять машинные швы: стачной (запошивочный, двойной) и краевые (окантовочные с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать горловину подкройной обтачкой;  - Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия. |