**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. |