

Аннотация к рабочей программе по ТЕХНОЛОГИИ

Составитель программы

Учитель технологии Калугина Г.Н.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5 неделимых классов (2 часа в неделю;68 часов в год), 6 классов –девочки (2 часа в неделю;68 часов в год),7-8 классов –девочки (1 час в неделю;34 часа в год) составлена на основе примерных программ по учебным предметам «Технология 5 – 9классы. Стандарты второго поколения». М.: «Просвещение», 2011 г. И на основе программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение 5 – 11 классы». Авторы программы Ю. Л. Хотунцев, В. Д. Симоненко .М.: «Просвещение», 2010 г. с учетом учебно-материальной базы мастерской.

Учебники:

«Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. Кожина О.А. М.: «Дрофа», 2014 г.

«Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. Кожина О.А. М.: «Дрофа», 2013 г.

«Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. Кожина О.А. М.: «Дрофа», 2014 г.

«Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Кожина О.А. М.: «Дрофа», 2012 г.

Содержание разделов и тем, объем времени задаваемые данной программой соответствует примерной программе по предмету «Технология» по направлению «Технология ведения дома», составленной на основе Фундаментального ядра содержания общего образования, представленных в федеральном стандарте основного общего образования второго поколения. Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

Данная программа имеет разделы:

1. Кулинария
- 2.Создание изделий из текстильных материалов
3. Оформление интерьера
- 4.Художественные ремесла
- 5.Профессиональное самоопределение
- 6.Технология ведения дома
- 7.Электротехника

Краткая характеристика каждого раздела по темам

Раздел 1. Кулинария:

Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими предметами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, микро-, макроэлементов в обмене веществ.

Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

Блюда из яиц. Бутерброды, горячи напитки. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Виды горячих напитков. Технология их приготовления. Требования к качеству готовых напитков.

Блюда из овощей. Виды овощей. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Блюда из овощей и технология их приготовления. Содержание в овощах минеральных веществ и витаминов и изменение их содержания в овощах в зависимости от условий хранения и кулинарной обработки.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока.

Технология приготовления молочных супов и каш.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Блюда из рыбы и морепродуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Методы определения качества рыбы.

Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Технология приготовления блюд из рыбы, морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Блюда из птиц. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.

Технология приготовления блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд.

Блюда из мяса. Значение места мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Методы определения качества мяса. Условия хранения и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп. Кулинарные приёмы приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления заправочных супов. Оценка качества готового блюда и подача его к столу.

Изделия из теста. Виды теста. Методы определения качества муки. Технология выпечки блинов, приготовление пресного слоёного теста, песочного теста, бисквита, дрожжевого теста и изделия из них.

Сервировка стола. Этикет. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.

Элементы машиноведения. Виды швейных машин, их устройство и эксплуатация. Правила безопасной работы.

Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна и волокна животного происхождения. Получение искусственных и синтетических волокон. Изготовление нитей и тканей. Простые и сложные переплетения. Сравнительные характеристики тканей.

Конструирование и моделирование швейных изделий. Национальный костюм. Требования, предъявляемые к одежде. Особенности строения женской фигуры. Правила измерения фигуры человека. Расчетные формулы. Правила построения и оформления чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Особенности моделирования. Нанесение конструктивных и фасонных линий.

Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани. Обмеловка, нанесение припусков, раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Соединение деталей кроя. Проведение примерок, исправление недочетов, поузловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Правила влажно-тепловой обработки, ее значение при изготовлении швейных изделий.

Раздел 3. Оформление интерьера

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Зоны жилого дома и декоративное оформление интерьера.

Роль освещения в интерьере. Виды и формы светильников.

Раздел 4. Художественные ремёсла

Декоративно-прикладное искусство. Краткие сведения из истории национальных рукоделий. Материалы и инструменты, используемые при изготовлении различных изделий. Возможности рукоделия и связь с современной модой. Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров к празднику.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций в изучении сочетания различных цветов.

Лоскутное шитьё. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Технология изготовления швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Вышивка. Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме, в оформлении интерьера. Правила безопасной работы с ножницами, иглами, булавками. Технология выполнения простейших ручных швов, шва в технике «крест».

Раздел 5. Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы и отрасли современного производства, основные составляющие производства, приоритетные направления развития техники и технологий, влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда, понятие о специальности и квалификации работника, факторы, влияющие на уровень оплаты труда, профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий, виды учреждений профессионального образования.

Раздел 6. Технология видения дома

Элементы домашней экономики. Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Семейное хозяйство, его составляющие. Ресурсы семьи. Цели и задачи экономики семьи. Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета.

Раздел 7. Электротехника

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Пути экономии электрической энергии. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электроосветительные приборы в интерьере квартиры.

Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

