

Аннотация к программе по ТЕХНОЛОГИИ 5-6 класс

1. Программа по технологии 5-6 класс

2. Учебный предмет «Технология», с позиции социализации учащихся, занимает ключевое место в системе общего образования. Его роль обусловлена объективно существующей потребностью подготовки обучающихся к самостоятельной трудовой жизни, к овладению массовыми профессиями.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

3. Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учётом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

4. На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, 70 часов за учебный год, итого 140 часов за весь курс обучения. Предусмотрены практические работы, творческие проекты по каждому разделу.

5. Программа рассмотрена и утверждена на заседании методического объединения учителей естественных наук от 28 августа 2016 г. (Протокол № 1), утверждена директором ГБОУ Лицея № 1580 Граськиным С.С. 01 сентября 2016 года

6. Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приёмами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

7. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:
Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013

Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.

8. Предусмотрены практические работы, творческие проекты по каждому разделу.

9. Требования к уровню подготовки учащихся 5-6 класса по технологии .

Предметные результаты освоения курса 5 класса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку, готовить блюда из различных видов теста, сервировать сладкий стол;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы:
стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертёж проектного швейного изделия, 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 накладных карманов, намечать и настрачивать накладные карманы, обрабатывать боковые срезы, верхний срез, нижний срез, определять качество готового изделия.

Предметные результаты освоения курса 6 класса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду, готовить блюда из различных видов теста, сервировать сладкий стол;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной, обтачной в кант;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с цельнокроеным 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, боковых срезов, низа, определять качество готового изделия.

10. Система оценивания по технологии предусматривает оценку за аккуратность и правильность выполнения практических работ по кулинарии и шитью.