**Аннотация**

**к рабочей программе «Технология» 7 класс 2016-2017 год**

Рабочая программа по технологии для 7 класса разработана на основе:

• Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования,

утвержденного приказом Минобразования России «Об утверждении федерального

компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089.

•Примерной программы на основе Федерального компонента государственного стандарта

общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / Министерство образования и науки Российской Федерации, 2004 г.

Рабочая программа по технологии для 7 класса составлена основе нормативных документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом от 17 декабря 2010г. №1897 об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования;

2. Примерная основная образовательная программа основного общего образования;

3. Авторская программы под редакцией В.Д. Симоненко. ( М., 2006г.)

4. Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ «Киёвская СОШ»;

- Учебник Синица Н.В.,Табурчак О.В., Кожина О.А., Симоненко В.Д. «Технология 7класс» издательский центр

«Вентана-Граф», 2002 год.

Учебное содержание курса включает - 68 часов в год, 2 часа в неделю.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I четверть | II четверть | III четверть | IV четверть | За год |
| Количество учебных часов, из них на: | 16 | 16 | 20 | 16 | 68 |
| контрольные работы | 2 |  |  | 1 | 3 |
| практические работы | 7 | 7 | 19 | 5 | 38 |

1. **Требования к уровню подготовки обучающихся:**

**Основы проектирования**

Знать/ понимать

* правила выполнения проекта

уметь

* выполнять самостоятельно мини проект

**Кулинария**

знать/понимать

* влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
* санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столо­вой и при обработке пищевых продуктов;
* виды оборудования современной кухни;
* виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияюще­го на здоровье человека;

уметь

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака, обеда, ужина;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов:
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрика­тов и готовых блюл;
* заготавливать на зиму овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
* приготовления пищевых продуктов, а также для их повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке;
* консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних ус­ловиях;
* соблюдения правил этикета за столом;
* приготовления блюл по готовым рецептам, включая блюда нацио­нальной кухни;
* выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
* сервировки стола и оформления приготовленных блюд

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

знать/понимать

* назначение различных швейных изделий;
* основные стили в одежде и современные направления моды;
* виды традиционных народных промыслов;

уметь

* выбирать ткань для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* выполнять чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
* выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
* выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
* проводить примерку изделия;
* выполнять не менее трех видов рукоделия с использованием текс­тильных и поделочных материалов.

**Рукоделие. Художественные ремесла.**

знать/понимать

* методы защиты материалов от воздействия окружающей среды;
* виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных мате­риалов;
* традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь

* обосновывать функциональные качества выполняемого изделия (детали);
* выполнять разметку деталей на основе технологической докумен­тации;
* проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием;
* осуществлять инструментальный контроль качества изготавливае­мого изделия (детали);
* осуществлять монтаж изделия;
* выполнять отделку изделий;
* осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов;
* защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнении декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

**Технология ведения дома**

знать/понимать

* характеристики основных функциональных зон в жилых помеще­ниях;
* сведения об инженерных коммуникациях в жилых помещениях, видах ремонтно - отдел очных работ;
* информацию о материалах и инструментах для ремонта и отделки помещений;
* основные виды бытовых домашних работ;
* средства оформления интерьера;
* назначение основных видов современной бытовой техники;
* содержание санитарно-технических работ;
* вилы санитарно-технических устройств;
* причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализа­ции;

уметь

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материа­лов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
* подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначе­нием помещений;
* заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;
* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Электротехнические работы**

знать/понимать

* назначение и правила использования электроприборов в быту, пути экономии электроэнергии.

уметь

* выполнять подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

**Экономика домашнего хозяйства**

* организацию трудовой деятельности в семье;
* ресурсы семьи;
* бюджет семьи, расходы и доходы;
* пример составления бюджета семьи на месяц.

**Растеневодство**

знать/понимать

* полный технологический цикл получения 2—3 видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте;
* агротехнические особенности основных видов и сортов сельско­хозяйственных культур своего региона;

уметь

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке;
* проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ
* выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
* обработки почвы и ухода за растениями;
* выращивания растений рассадным способом;
* расчета необходимого количества семян и доз удобрений с по мощью учебной и справочной литературы;

выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей к болезней Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности