

Аннотация к рабочим программам по технологии

Класс: **6**

Уровень изучения учебного материала: базовый

УМК, учебник:

Технология 6 класс. Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница и др. под ред. В.Д. Симоненко. М «Вентана-Граф», 2010.

Количество часов для изучения : 68

Основные разделы содержания :

1. Введение в курс 2 часа
2. Кулинария 14 час.
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36 час.
4. Технология ведения дома 2 часа
5. Электротехнические работы 2 час.
6. Творческий проект 10 час.
7. Электротехнические работы 2 час.

О требованиях к уровню подготовки учащихся для конкретного класса:

В результате изучения выпускник 6 класса школы должен:

Знать (понимать):

- ☞ основные технологические понятия, технологические свойства используемых материалов, продуктов питания, инструментов,
- ☞ виды и приемы, последовательность технологических операций при приготовлении пищи, и изготовлении поясных изделий , санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и технику безопасности на рабочем месте на кухне и в пошивочном классе.
- ☞ влияние различных технологий на окружающую среду,
- ☞ виды и приемы выполнения вышивки в лоскутной технике.

Уметь:

- ☞ рационально организовать рабочее место,
- ☞ находить необходимую информацию в различных источниках,
- ☞ самостоятельно и последовательно выполнять технологические операции при изготовлении поясного изделия,

- ☞ соблюдать ТБ при приготовлении продуктов питания по заданной теме,
- ☞ на основе полученных знаний уметь разработать и защитить учебный проект.

Использовать:

- ☞ приобретенные знания, умения, навыки в повседневной жизни, самостоятельном ведении домашнего хозяйства,
- ☞ соблюдать правила здорового питания, и меры профилактики заболеваний при отравлениях.

Аннотация к рабочим программам по технологии

Класс: 8

Уровень изучения учебного материала: базовый

УМК, учебник

Технология 8 класс. Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Сеница и др. под ред. В.Д. Симоненко.

М «Вентана-Граф», 2010.

Количество часов для изучения : 34

Основные разделы содержания :

8. Кулинария 9 час
9. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 13 час.
10. Бюджет семьи 4 час.
11. Ремонт помещений 4 час.
12. Электротехнические работы 2 час.
13. Современное производство и профессиональное образование 2 час.

О требованиях к уровню подготовки учащихся для конкретного класса:

В результате изучения выпускник 8 класса школы должен:

Знать (понимать):

- ☞ основные технологические понятия, технологические свойства используемых материалов, продуктов питания, инструментов,
- ☞ виды и приемы, последовательность технологических операций при приготовлении пищи, и изготовлении швейных изделий,
- ☞ санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и технику безопасности на рабочем месте,
- ☞ влияние различных технологий на окружающую среду,
- ☞ виды и приемы выполнения вышивки лентами.

Уметь:

- ☞ рационально организовать рабочее место,
- ☞ находить необходимую информацию в различных источниках,

- ☞ самостоятельно и последовательно выполнять технологические операции при изготовлении поясного изделия,
- ☞ соблюдать ТБ при приготовлении продуктов питания по заданной теме,
- ☞ на основе полученных знаний уметь разработать и защитить учебный проект.

Использовать:

- ☞ приобретенные знания, умения, навыки в повседневной жизни, самостоятельном ведении домашнего хозяйства,
- ☞ соблюдать правила здорового питания, и меры профилактики заболеваний.
- . рассчитать и спланировать домашний бюджет.
- . спланировать необходимые действия для освоения желаемой профессии.