

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе курса «Технология. Обслуживающий труд»
5-7 класс МБОУ Гимназия № 4

Рабочая программа разработана на основе Программы по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 классов общеобразовательных учреждений (авторы – Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э.) в соответствии с Федеральным компонентом стандарта основного общего образования по технологии, обязательным минимумом содержания основных образовательных программ, требованиями к уровню подготовки выпускников.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, и практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности.

В основной школе технология изучается с 5 по 7 класс. Учебный план составляет 175 учебных часов. В том числе в 5, 6, классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю, в 7-м классе - 35 учебных часов из расчета 1 час в неделю.

Цель программы: Создание условий для освоения технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий.

Основные задачи программы:

- **ознакомление** учащихся с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- **обучение** исследованию потребностей людей и поиску их удовлетворения;
- **формирование** общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- **ознакомление** с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, **овладение** умениями реализации изготовленной продукции;
- **развитие** творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с

учетом принципов здорового питания; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; 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;