

Аннотация к рабочей программе по предмету «Технология»

Название курса	«Технология»
Класс	6
Количество часов	68
Составитель	Белова М.Н.
Реализуемый УМК	Технология: 6класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Сеница Н.В., Симоненко В.Д., 2013.
Цель курса	<p>- освоение технологических знаний , технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значащих продуктов труда .</p> <p>- овладение 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, безопасными приемами труда.</p> <p>- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.</p>
Срок реализации программы	5 лет (первый год обучения)
Место учебного предмета в учебном плане	Базовый уровень: 6 класс – 68 часов (2 часа в неделю)
Результаты освоения учебного предмета (требования к выпускнику)	<p>Обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • возможности использования ЭВМ в информационных технологиях; • санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды; • общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш; • правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани , технологическую последовательность обработки сорочки ; <p>Обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации; • работать с бытовыми электроприборами , с моющими и чистящими химическими веществами , мыть посуду; • определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать

	<p>качество готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу , проводить первичную обработку рыбы , приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки .
Структура курса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вводный урок-2 часа; 2.Кулинария (физиология питания) – 2 часа; 3.Кулинария (технология приготовления пищи) – 12 часов; 4.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 32 часов; 5.Декоративно-прикладное искусство – 12 часов; (Рукоделие. Вышивание); 6.Технология ведения дома – 4 часа; 7.Творческие проектные работы- 4 часа.