

Аннотация к рабочей программе по технологии в 7 классе

Учебный курс Технология рассчитан на 34 часа в год (1 час в неделю), Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд» рекомендованные Министерством образования Российской Федерации.

Включает в себя следующие разделы:

1. Осенние работы в полеводстве
2. Кулинария
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
4. Технология ведения дома
5. Весенние работы в полеводстве
6. Животноводство

По завершению курса обучающийся должен будет знать/уметь :

Должны знать:

- значение пловодства;
- характеристику важнейших плодовых и ягодных растений;
- размножение плодовых и ягодных растений;
- посадку плодовых деревьев и ягодных кустарников и обрезку;
- подготовку семян к посеву;
- рыхление почвы, борьба с сорняками;
- прореживание и окучивание растений, полив и подкормка.
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления муссов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
- назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной

сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки,

- конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: запошивочного, двойного и расстрочного, технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной обтачкой;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры.

Должны уметь:

- копать ямы под посадку саженцев плодовых растений и ягодных кустарников;
- вырезать старые ветви и слабые прикорневые побеги у смородины;
- рыхлить почву и полоть на делянках полевых культур;
- прореживать всходы и окучивать;
- определять качество мяса, приготавливать котлетную массу, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать муссы;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны ночной сорочки;
- выполнять машинные швы: запошивочный, двойной и расстрочной, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа ночной сорочки, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.