**Аннотация к рабочей программе по технологии (девочки) в 5 классе**

 Рабочая программа по технологии («Обслуживающий труд»), для пятых классов (девочки) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897,с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, Основной образовательной программы на 2018/2019 уч. год, в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образовании и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями , внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 57628,от 28.12.2015 г.№1529, от 26.01.2016 г. № 38.

 Рабочая программа и составлена на основании авторской программы О.А.Кожиной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа»,2012г.)и ориентирована на использование учебникаО.А Кожиной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2015./

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета«Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

 Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

 Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

**Раздел 1. Кулинария:**

*Ученик научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:**

*Ученик научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

*Ученик получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел 3.Творческий проект.**

*Ученик научится:*

* подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта;
* выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулировать определений понятий:
* соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

 *Ученик получит возможность научиться;*

* определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий, продуктов потребления;
* моделировать технические объекты и технологические процессы;
* выявлять потребности, проектировать и создавать продукты, имеющие потребительскую стоимость;
* диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;