|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Смидович»  E:\печати\2.jpg  Рабочая программа  по технологии  для 8 класса  (уровень базовый)  Учитель: Глухова Наталья Анатольевна  Квалификационная категория: первая  на 2021 -2022 учебный год  ОГЛАВЛЕНИЕ  1. Нормативные документы  2. Планируемые результаты  3. Содержание учебного предмета  4. Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания  5. Календарно-тематическое планирование   1. Нормативные документы   Рабочая программа составлена на основе нормативно-правовых документах:  1. Федеральный закон от 29.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».  2. Приказ от Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и средне общего образования».  3. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»  4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».  5. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».  6. Примерная основная общеобразовательная программа основного общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. №1/15)  7. Авторской программой по предмету Технология: программа:5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. –М.: Вентана- Граф,2012  8. Учебный план школы на 2021-2022 учебный год.  Соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарт основного общего образования, учебному плану образовательного учреждения на 2021-2022 учебный год, учебному годовому графику на 2021-2022 учебный год. | | |

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Личностные результаты**освоения учащиеся:

1. Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности

2. Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и сознанию, овладение элементами организации умственного и физического труда

3. Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.

4. Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.

5. Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися:

1. Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности

2. Алгоритмизированное планирование процесса познавательной деятельности.

3. Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы

4. Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности, подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

5. Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками.

6. Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда по принятым критериям и показателям.

7. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

8. Формирование и развитие экологического мышления, умения применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения учащимися:

1. Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности, проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя, объяснение процессов, явлений и связей, выявляемых в ходе исследований.

2. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.

3. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации.

4. Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач

5. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, соблюдение трудовой и технологической дисциплины, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.

6. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда.

7. Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий, разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда.

8. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществления выбора, аргументирование своей точки зрения, построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями

**3.Содержание учебного предмета**

|  |  |
| --- | --- |
| **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности** |
| **Вводное занятие. (2 часа)**  Электротехника. Творческая проектная деятельность.  *Основные теоретические сведения*  Пути экономии электрической энергии. Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.  *Практические работы*  Определение расхода и стоимости электрической энергии  *Варианты объектов труда.*  *Квитанции по расчету размера платы за электроэнергию* | Находить и представлять информацию о различных видах бытовых электроприборов, об их устройстве и правилах эксплуатации. Находить способы экономии электроэнергии.  Производить расчет размера платы за потребленную электроэнергию. |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 час).**  *Основные теоретические сведения*  Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити, приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.  *Практические работы*  Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах.  *Варианты объектов труда.*  Комплекты спиц, пряжа, образцы различных способов вязки. | Находить и представлять информацию о правилах подбора спиц и нитей, о различных способах набора петель  Находить и представлять информацию о разных способах провязывания лицевых петель. Выполнять чулочное вязание  Находить и представлять информацию о разных способах провязывания изнаночных петель. Выполнять платочное вязание изнаночными петлями.  Изучить условные обозначения. Находить и представлять информацию о различных приемах вязания. Определять виды петель.  Изучить последовательность выполнения детских пинеток. Находить и представлять информацию о различных приемах вязания пинеток.  Показать знания по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» |
| **Современное производство и профессиональное образование(6час).**  *Основные теоретические сведения*  Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Виды учреждений профессионального образования.  *Практические работы*  Тестирование на определение профессиональной готовности (ОПГ). Экскурсии на предприятия, учебные заведения. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Составление и защита профессиограмм.  *Варианты объектов труда.*  Тесты ОПГ. Справочники профессий, интернет ресурсы. | Находить и представлять информацию о современных производствах, новых технологиях, о приоритетных направлениях развития техники и технологии.  Находить информацию о профессиях, имеющих востребованность на рынке труда.  Находить и представлять информацию о различных учебных учреждениях профессионального образования, о видах получаемого образования. Научиться составлять профессиограмму.  Находить и представлять информацию о различных характеристиках профессий  Показать знания по разделу «Современное производство и профессиональное образование**»** |
| **Кулинария (9 час).**  *Основные теоретические сведения*  Блюда из птицы.  Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.  Сервировка стола, этикет.  Особенности сервировки стола к празднику. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Приглашения и поздравительные открытки.  *Практические работы*  Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Рецептура и технология приготовления заварного теста, заварного крема. Оформление стола. Организация фуршета, разработка вариантов пригласительной открытки.  *Варианты объектов труда.*  Салат с курицей «Цезарь». Приготовление пирожных из заварного теста с начинкой. Оформление праздничного стола. Пригласительные открытки. Организация фуршета. | Изучить последовательность первичной обработки домашней птицы, научиться способам ее термической обработки и приготовлению блюд из мяса домашней птицы.  Изучить способы и последовательность приготовления заварного теста. Изучить рецепт заварного крема.  Ознакомиться с различными способами сервировки стола к празднику, с правилами этикета и приема гостей. Ознакомиться со временем и продолжительностью визита, эстетическим оформлением стола и требованиями к освещению и музыкальному оформлению.  Изучить различные варианты оформления приглашений и поздравлений в виде открытки ручной работы. |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности. (6 час).**  Исследовательская и созидательная деятельность.  Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.  *Темы*: Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Проекты социальной направленности. | Выполнение проверочной работы в рамках промежуточной аттестации.  Определить цели и задачи проектной деятельности, выбрать тему и составить план проекта.  Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Защищать творческий проект  Формировать умения по защите проекта в соответствии с требованиями и правилами, предъявляемыми к защите творческих проектов. |
|  |  |

Тематическое планирование

|  |  |
| --- | --- |
| Темы разделов | Кол-во часов |
| Вводное занятие. | 2 часа |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 час). | 12 час |
| Современное производство и профессиональное образование(6час). | 6час |
| Кулинария (9 час). | 9 час |
| Технологии творческой и опытнической деятельности. (6 час). | 6 час |

4.Тематическое планирование с учётом рабочей программы воспитания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Модуль воспитательной программы «Школьный урок» | Количество часов | Контрольные работы |
| 1 | Вводное занятие. | День знаний.  Урок проект:  «За страницами учебников». | 1 | 1 |
| 2 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 час). | «Чудеса своими руками» -итоговый урок по разделу | 1 | 1 |
| 3 | Современное производство и профессиональное образование(6час). | Урок проект:  День «профессии ». | 1 | 1 |
| 4 | Кулинария (9 час). | КЛ.час «О вкусном и полезном | 1 | 1 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности. (6 час). | Экскурсия в музей | 1 | 1 |
| итого | |  | 5 | 5 |

5.Календарно-тематический план 8 класс технология

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  з | Название разделов и тем | План | Факт |
|
| 1 | Электротехника. (2часа)  Пр. р.№1 «Определение расхода и стоимости электрической энергии» |  |  |
| 2 | Электротехника. (2часа)  Пр. р.№1 «Определение расхода и стоимости электрической энергии» |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 час).** |  |  |
| 3 | Ассортимент вязаных изделий, материалы и принадлежности.  Пр. р.№2 «Подбор спиц и нитей» |  |  |
| 4 | Ассортимент вязаных изделий, материалы и принадлежности.  Пр. р.№2 «Подбор спиц и нитей» |  |  |
| 5 | Чулочное вязание. Пр. р. №3«Изготовление образца чулочной вязкой». |  |  |
| 6 | Чулочное вязание. Пр. р. №3«Изготовление образца чулочной вязкой». |  |  |
| 7 | Изнаночные петли. Пр. р. № 4 «изготовление образца платочной вязкой». |  |  |
| 8 | Изнаночные петли. Пр. р. № 4 «изготовление образца платочной вязкой». |  |  |
| 9 | Условные обозначения петель. Пр. р. №5 «Вязание по схеме – резинка 2\*2» |  |  |
| 10 | Условные обозначения петель. Пр. р. №5 «Вязание по схеме – резинка 2\*2» | . |  |
| 11 | Изготовление образцов и изделий. Пр. р. №6 «вязание изделий» |  |  |
| 12 | Контрольное тестирование №1 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» |  |  |
|  | **Современное производство и профессиональное образование (6 часов)** |  |  |
| 15 | Сферы и отрасли современного производства. Пр.р. №7  Экскурсия в центр занятости  «Востребованность профессий на территории ЕАО» |  |  |
| 16 | Сферы и отрасли современного производства. Пр.р. №7  Экскурсия в центр занятости  «Востребованность профессий на территории ЕАО» |  |  |
| 17 | Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пр. р. №8 Тестирование на определение профессиональной готовности (ОПГ) |  |  |
| 18 | Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.  Пр. р. №8 Тестирование на определение профессиональной готовности (ОПГ) |  |  |
| 19 | Виды учреждений профессионального образования структура профессиограммы. Пр. р. №9 «Составление профессиограмм» |  |  |
| 20 | Виды учреждений профессионального образования структура профессиограммы. Пр. р. №9 «Составление профессиограмм» |  |  |
| 21 | Защита профессиограмм. Контрольная работа № 2 по разделу «Современное производство и профессиональное образование» |  |  |
| 222 | Контрольная работа № 2 по разделу «Современное производство и профессиональное образование» |  |  |
|  | **Кулинария (9)** |  |  |
| 23 | Виды домашней птицы и ее тепловая обработка.  Пр. р. №10 Салат с курицей «Цезарь». |  |  |
| 24 | Виды домашней птицы и ее тепловая обработка. Пр. р. №10 Салат с курицей «Цезарь». |  |  |
| 25 | Технология приготовления заварного теста. Пр. р. №11 «эклеры». |  |  |
| 26 | Технология приготовления заварного теста. Пр. р. №11 «эклеры». |  |  |
| 27 | Способы оформления стола. Пр. р. №12 «Организация фуршета» |  |  |
| 28 | Способы оформления стола. Пр. р. №12 «Организация фуршета» |  |  |
| 29 | Приглашения и поздравительные открытки.  Пр. р. №13 «Пригласительная открытка» |  |  |
| 30 | Технологии творческой и опытнической деятельности.  Пр. р. №14 «Введение в творческую деятельность». |  |  |
| 31 | Технологии творческой и опытнической деятельности.  Пр. р. №14 «Введение в творческую деятельность». |  |  |
| 32 | Промежуточная аттестация. Выставка. |  |  |
| 33 | Пр. р. №15 Творческая проектная деятельность |  |  |
| 34 | Пр. р. №15 Творческая проектная деятельность |  |  |
| 35 | Защита творческих проектов. Анализ проектной деятельности. Подведение итогов года |  |  |
|  | ИТОГО: 35 часов. |  |  |