

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кубинская средняя общеобразовательная школа № 2
имени Героя Советского Союза Безбородова В.П.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ Кубинской СОШ № 2 им. Героя
Советского Союза Безбородова В.П.
Данилова О.В.
Приказ № 121 от 31.08.2023 г.
«31» августа 2023 г.



«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора по УВР
 Турчан О.В.
«30» августа 2023 г.

«РАССМОТРЕНО»
на заседании ШМО
Протокол № 1
от 29.08.2023 г.
Руководитель ШМО
 Бучинский В.С.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
на 2023/2024 учебный год**

Программа: общеобразовательная

Уровень программы: базовый

Класс: 8 А, Б, В

Количество часов в год согласно учебному плану: 34

Количество часов в неделю: 1

ФГОС ООО

Учитель: *Михеева Наталья Юрьевна*

Квалификационная категория: высшая

Программа составлена на основе: примерной программы основного общего образования по технологии и авторской программы под редакцией Глозман Е.С., Кожина О.А.

г. Кубинка
2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа написана на основе курса «Технология» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (базовый уровень), примерной программы основного общего образования по технологии 5-9 классов МО РФ, М.: Просвещение, 2021 год (стандарты второго поколения) и авторской программы под редакцией Кожинной О. А., Казакевич В.М., Пичугиной Г. В., Бешенкова А. К. учебника «Технология – 8-9 класс под редакцией Глозман Е.С., Кожинной О.А., Кудаковой Е.Н., Хотунцева Ю.Л. издательство «Просвещение», 2021 г. и документов, являющихся исходным материалом для составления программы.

Исходными материалами для составления программы явились:

- **Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;**
- **Федеральный государственный образовательный стандарт ООО (приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года №1897)**
- **Приказ Минобрнауки от 31.12.2015 г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897»**
- **Приказ №766 от 23 декабря 2020 года о внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Минпросвещения России от 20 мая 2020 г. № 254»**
- **санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28**
- **основная образовательная программа ФГОС ООО муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Кубинской средней общеобразовательной школы № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П. на 2023-2024 учебный год;**
- **учебный план общего образования, реализующий ФГОС ООО муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Кубинской средней общеобразовательной школы № 2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П. на 2023-2024 учебный год.**

Задачи программы:

- **развить основы творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;**
- **развить способности самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;**
- **воспитать трудолюбие и культуру созидательного труда, ответственность за результаты своего труда;**
- **формировать основы политехнических и технологических знаний и умений и применение их в самостоятельной практической деятельности.**

Программа 8 класса «Технология. Обслуживающий труд» будет реализована через УМК:

1. **Технология: 8-9 класс: учебник: /Е.С.Глозман, О.А. Кожина, Е.Н., Ю.Л. Хотунцев и др. -2-е изд., стереотип. -М.: Просвещение, 2021. - 365, (3)с. : ил.**

2. Рабочая программа. Программа основного общего образования «Технология»

Автор О. А. Кожина, кандидат педагогических наук

3. Технология Методическое пособие Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Линия УМК Кожиной. Технология (5-8) ISBN978-5-358-14292-3 Класс 8 класс

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

1. Личностные результаты освоения предмета «Технология».

У обучающихся будут сформированы:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.
- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.
- осознание своей идентичности как гражданина страны, члена семьи, члена трудового коллектива;
- освоение гуманистических традиций и ценностей современного общества, уважение к разным видам профессий, уважительного отношения к труду;
- осмысление социально-нравственного опыта предшествующих поколений, способность к определению своей жизненной позиции, и ответственному поведению в современном обществе;
- самопознание; самооценка; личная ответственность; адекватное реагирование на трудности.

У обучающихся могут быть сформированы:

- внутренние позиции на уровне положительного отношения к предмету;
- выраженная устойчивая учебно-познавательная мотивация учения;
- адекватное понимание причин успешности/неуспешности учебной деятельности;
- компетентность в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности.

2. Метапредметные результаты включают регулятивные, познавательные и коммуникативные универсальные учебные действия.

Регулятивные

Обучающиеся научатся:

- сознательно организовывать и регулировать свою деятельность — учебную и общественную
- работать с учебной и внешкольной информацией (анализировать и обобщать факты, составлять простой и развернутый план, тезисы, конспект, формулировать и обосновывать выводы и т. д.), использовать современные источники информации, в том числе материалы на электронных носителях;
- решать творческие задачи, представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат и др.);
- сотрудничеству с соучениками, коллективной работе, освоение основ межкультурного взаимодействия в школе и социальном окружении.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;
- проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале

Познавательные

Обучающиеся научатся:

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые);
- осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
- использовать знаково-символические средства и схемы;
- строить сообщения в устной и письменной форме;
- основам смыслового восприятия художественных и познавательных текстов, выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
- устанавливать причинно-следственные связи в изучаемом круге явлений;
- строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;

Коммуникативные

Обучающиеся научатся:

- адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой), владеть диалогической формой коммуникации, используя в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
- допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнёра в общении и взаимодействии;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- задавать вопросы;
- использовать речь для регуляции своего действия;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- учитывать и координировать в сотрудничестве позиции других людей, отличные от собственной;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- продуктивно содействовать разрешению конфликтов на основе учёта интересов и позиций всех участников;
- с учётом целей коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для эффективного решения разнообразных коммуникативных задач.

3. Предметные результаты освоения предмета «Технология».

Обучающиеся научатся:

- раскрывать и формулировать проблему выбора темы проекта.
- раскрывать общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.
- участвовать в обсуждении вопроса о рационе питания.
- называть и кратко характеризовать способы обработки продуктов.
- объяснять технологию приготовления блюд.
- раскрывать основную терминологию.
- участвовать в обсуждении вопроса о рациональном размещении оборудования.
- называть и кратко характеризовать стили оформления.
- объяснять, как выполнить эскиз.
- раскрывать структурную классификацию волокон.
- участвовать в обсуждении вопроса о свойствах тканей.
- называть и кратко характеризовать лицевую и изнаночную сторону ткани.
- объяснять, как получают ткани.
- раскрывать назначение основных узлов.
- участвовать в обсуждении вопроса о видах швейных машин.
- называть и кратко характеризовать машинные швы.

- объяснять последовательность заправки швейной машины.
- раскрывать значение мерок.
- называть и кратко характеризовать мерки для построения чертежа фартука.
- объяснять последовательность построения чертежа.
- раскрывать значение термина моделирование.
- участвовать в обсуждении вопроса о форме, цвете, отделке.
- называть и кратко характеризовать виды моделирования.
- объяснять технологию изготовления фартука.
- раскрывать виды декоративно прикладного искусства.
- называть и кратко характеризовать виды рукоделия.
- объяснять технологию выполнения вышивки, батика.
- раскрывать способы постановки проблемы.
- участвовать в обсуждении вопроса о вариантах решения проблемы.
- называть и кратко характеризовать этапы выполнения проекта.
- объяснять, как оформить проект и подготовить его к защите.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- овладевать безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладевать специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладевать навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
- овладевать элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- ознакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.
- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- 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;
- .

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

8 КЛАСС (34 часа)

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

Раздел 1. «Кулинария». 8 ч.

Тема. Физиология питания. Расчет калорийности. 1 ч.

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема. Блюда из птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы. 1 ч.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема. Блюда национальной кухни (на примере первых блюд). 1 ч.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Приготовление лагмана. Составление инфографики рецепта. 1 ч.

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Тема. Консервирование плодов и ягод. Компот долгого хранения. 1 ч.

Тема. Информация о товаре. Упаковка товара. 1 ч.

Теоретические сведения. Понятие «информация о товарах», «сертификация». Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Раздел 2. Конструирование и моделирование. 12ч.

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел 3. «Технология изготовления швейного изделия». 8 ч.

Теоретические сведения. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Раздел 4. «Технологии творческой и опытнической деятельности». 6 ч.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

№№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Вид контроля
1	Технологии производства и обработки пищевых продуктов Кулинария	8	Зачёт
2	Технология обработки материалов. Конструирование и моделирование	12	Контрольная работа
3	Технологии соединения и отделки деталей изделия	8	Тест
4	Технологии творческой и опытнической деятельности.	6	Защита проекта
5	ИТОГО	34	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология, 8-9 класс/ Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
текстиль, древесина, бумага, пищевые продукты, коллекция текстильных волокон, тренажёры "Ткацкий станок", образцы машинных швов, узловой обработки

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

методические разработки • Технология, 8-9 класс/ Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://resh.edu.ru/>