

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Печниковская СШ»

«Согласовано»

Зам. директора по УВР



Гамова Н.В.

«30» августа 2022г.

Утверждено

Директор МОУ

«Печниковская СШ»



Давыдова Т.В.

Приказ № 137 от «31» августа 2022г.

Рабочая программа

Учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс

Составитель: учитель технологии

МОУ «Печниковская СШ» Савелова И.А.

Д. Ватамановская

Пояснительная записка

Нормативно – правовые документы.

Данная рабочая программа ориентирована на обучающихся 8 класса и реализуется на основе следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (вступил в силу 01.09.2013)
- ФГОС основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897);
- Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожкиной составленной 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.
- Учебного плана МОУ «Печниковская СПШ» на 2021-2022 уч. г.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника Технология: Обслуживающий труд»: 8 класс: учебник/ О.А Кожкина, Е.А. Кулакова, С.Э. Маркушкая и др.. – 5-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2018.

Изменения, внесённые в авторскую программу:

Согласно федеральному базисному учебному плану для образовательных учреждений РФ на ступени основного общего образования, основной образовательной программе основного общего образования МОУ «Печниковская СПШ», на изучение предмета «Технология» (Обслуживающий труд) в 8 классе отводится 1 ч в неделю, итого 34 ч за учебный год. На этом основании количество часов отведенных на изучение всех тем в авторской программе (68 часов за год обучения) пропорционально сокращено вдвое. В связи с тем, что наша школа сельская и имеет пришкольный участок, в программу включён раздел «Растениеводство», за счёт сокращения часов во всех разделах. Так как за счёт сокращения значительно уменьшились часы на разделы «Конструирование и моделирование плечевого изделия» и «Технология изготовления плечевого изделия», обучающиеся будут выполнять построение чертежей только частично, а пошив плечевого изделия будут выполнять как образец в уменьшенном виде по готовым лекалам.

Сокращения: ИОТ – инструктаж по охране труда. УОУ – учебно-опытный участок.

Содержание образования.

№	Разделы программы	Часы
1	Вводный урок. Растениеводство (осень) Основы аграрной технологии (осенние работы)	4 ч.
2	Кулинария	5 ч.
3	Конструирование и моделирование плечевого изделия	2 ч.

4	Технология изготовления плечевого изделия	10 ч.
5	Рукоделие. Художественный войлок.	3 ч.
6	Технология ведения дома	1 ч.
7	Электротехнические работы	1 ч.
8	Современное производство и профессиональное образование	1 ч.
9	Творческие проекты	5 ч.
10	Растениеводство (весна). Основы аграрной технологии (весенние работы)	3 часа
Всего:		34 часа

Контроль: практических работ -23, практических занятий – 7, проект – 1. Практические работы взяты из учебника Технологии: Обслуживающий труд»: 8 класс. / О.А Кожина, Е.А. Кулакова, С.Э. Маркуцкая и др.. – 5-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2018

Предметные результаты изучения «Технологии».

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
 - ориентации в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
 - владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
 - распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
 - владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
 - применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
 - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
 - применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- В трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда;
 - организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
 - подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - планирование последовательности операций и составление технологической карты;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованиям сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

Календарно – тематическое планирование

№	Разделы и темы уроков	Кол-во часов раздела	Контроль
	Раздел 1. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)	3 ч.	
1	Вводный урок. Инструктаж по ОТ при работе на учебно-опытном участке. Практическое занятие. Уборка урожая картофеля.		Оценка за практическое занятие.
2	Практическое занятие. Закладка клубней картофеля на хранение.		Оценка за практическое занятие.
3	Практическое занятие. Уборка урожая свеклы, моркови.		Оценка за практическое занятие.
	Раздел 2. Кулинария.	5 ч.	
4	Инструктаж по ОТ при работе в кабине обслуживающего труда. Физиология питания. Практическая работа. Расчёт калорийности блюд.		Практическая работа.

5	Инструктаж по ОТ при кулинарных работах. Блюда из пшеницы.		
6	Инструктаж по ОТ при работе с кухонной электроплитой. Практическая работа. Приготовление жаркого.		Практическая работа.
7	Блюда национальной кухни. Практическая работа. Приготовление шей (борща). Региональное содержание.		Практическая работа.
8	Упаковка пищевых продуктов и товара. Практическая работа. Чтение информации на этикетке упакованного товара.		Практическая работа.
	Раздел 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия.	2 ч.	
9	Практическая работа. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.		Практическая работа.
10	Практическая работа. Построение базисной сетки.		Практическая работа.
	Раздел 4. Технология изготовления плечевого изделия.	10 ч.	
11	Технология изготовления блузки с втачным рукавом. Инструктаж по ОТ при работе с электрическим утюгом. Практическая работа. Подготовка ткани к раскрою.		Практическая работа.
12	Инструктаж по ОТ при работе с тканью. Практическая работа. Раскладка выкройки блузки на ткань.		Практическая работа.
13	Практическая работа. Раскрой ткани.		
14	Тест за 1 полугодие. Обработка полочек и спинки.		Контр. тест. Практическая работа.
15	Практическая работа. Обработка рукавов.		Практическая работа.
16	Вторичный инструктаж по ОТ при работе в кабинете обслуживающего труда. Практическая работа. Обработка воротника.		Практическая работа.
17	Практическая работа. Сборка блузки.		Практическая работа.
18	Практическая работа. Втачивание воротника.		Практическая работа.
19	Практическая работа. Втачивание рукавов.		Практическая работа.

20	Практическая работа. Обработка низа блузки.			Практическая работа.
	Раздел 5. Рукоделие. Художественный войлок.			
21	История валяния.		3 ч.	
22	Практическая работа. Изготовление сувенира в технике мокрого валяния.			Практическая работа.
23	Практическая работа. Изготовление сувенира в технике мокрого валяния.			Практическая работа.
	Раздел 6. Технологии ведения дома.		1 ч.	
24	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа. Уход за обувью.			Практическая работа.
	Раздел 7. Электротехнические работы.		1 ч.	
25	Источники света.			
	Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование.		1 ч.	
26	Требования к качествам личности при выборе профессии. Практическая работа. Определение температуры.			Практическая работа.
	Раздел 9. Творческие проекты.		5 ч.	
27	Этапы учебного проектирования. Практическая работа. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы проекта.			Практическая работа.
28	Практическая работа. Индивидуальная работа по выполнению проекта.			Практическая работа.
29	Практическая работа. Индивидуальная работа по выполнению проекта.			Практическая работа.
30	Защита проекта.			Защита проекта. 29 апреля
31	Промежуточная аттестация.			6 мая
	Раздел 10. Растениеводство (весна). Основы аграрной технологии (весенние работы)		3 ч.	
32	Инструктаж по ОТ при работе на УОУ. Практическое занятие. Уборка территории.			Практическое занятие.
33	Практическое занятие. Внесение золы на участок. Региональное содержание.			Практическое занятие.
34	Практическое занятие. Подготовка грядок. Региональное содержание.			Практическое занятие.
	Всего:		34 часа	

