**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на 2018-2019учебный год рабочая программа рассчитана: на35 часов в год (1 часа в неделю,35 учебных недель)в связи с тем,что 2урока попадают на праздничные дни(1 мая ,8 мая) программный материал будет пройден за 33ч ,за счёт уплотнения.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Изучение технологии в 8 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты освоения обучающимися предмета « Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».  2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.  4. Осознание необходимости общественно полезного труда.  5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам  **Метапредметные результаты изучения курса «Технология»** |
|  | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.  2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.  3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.  4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.  5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.  6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП.  **Предметные результаты изучения учащимися предмета «Технология»** |
|  | В познавательной сфере: |
|  | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда  В мотивационной сфере |
|  | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду.  2. Осознание ответственности за качество результатов труда.  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ  В трудовой сфере |
|  | 1. Планирование технологического процесса.  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов  в физиолого-психологической сфере |
|  | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.  3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности  В эстетической сфере |
|  | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.  2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места в коммуникативной сфере. |
|  | 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.  2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.  3. Умение разработать варианты рекламных образцов |

**Содержание программы**

**Вводное занятие-2часа**

***КУЛИНАРИЯ - 10ЧАСОВ.***

***Технология приготовления пищи (4 часа).***

**Блюда из птицы - 4 часа**.

*Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, при­меняемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из до­машней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильо­ток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

***Сервировка стола (2 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обе­ду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовле­ние приглашения.

*Варианты объектов труда*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

***Заготовка продуктов (4 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стери­лизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максималь­ного сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Практические работы*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консер­вированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

*Варианты объектов труда*

Компот из яблок и груш.

***СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ***

***И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ - 6 ЧАСОВ.***

***Рукоделие. Художественные ремёсла (6часов).***

**Вязание на спицах -6 часов.**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инст­рументы для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

*Варианты объектов труда*

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

***ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА - 7 ЧАСОВ.***

***Ремонт помещений (1 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нане­сения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

*Практические работы*

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плин­тусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных укра­шений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Варианты объектов труда*

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

***Санитарно-технические работы (1 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устрой­ство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Практические работы.*

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

*Варианты объектов труда*

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

***Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 5 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюд­жет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Практические работы*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете се­мьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семей­ного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительскихтоварах.*

*Варианты объектов труда*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

***ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ-4 ЧАСА.***

***Электротехнические устройства (4 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах.* Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротех­нических и электронных устройств.

*Практические работы*

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

*Варианты объектов труда*

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановоч­ные изделия.

***СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО***

***И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (5 ЧАСОВ).***

***Сферы производства и разделение труда (2 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работни­ка. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы*

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного пред­приятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

*Варианты объектов труда.*

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

***Пути получения профессионального образования (2 часа).***

*Основные теоретические сведения*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда.*

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

**Дизайн пришкольного участка (2 часа)**

Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка.Элементы декоративного оформления участка (газоны,альпийскиегорки,цветочные бордюры).Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов..Особенностифитодизайна пришкольного участка.

**Характеристика видов учебной деятельности**

Практические(выполнение практических работ)

Наглядные: использование схем,таблиц,рисунков,моделей,образцов

Нестандартные :презентации,творческие проекты