Аннотация к рабочей программе учебного предмета «Технология»

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | 8кл. |
| Цели программы | развитие у обучающихся технико-технологической грамотности, технологической компетентности, культуры труда и деловых межличностных отношений |
| Задачи | – воспитание аккуратности, трудолюбия, предприимчивости, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе, бережливости, целеустремлённости, ответственности за результаты своей и коллективной деятельности;  – развитие необходимых в повседневной жизни базовых безопасных приёмов использования материалов, инструментов, приборов;  – развитие трудовых умений, а также начальных технических, технологических и начальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, созидательном труде;  – обучение использованию в трудовой деятельности знаний основ наук;  – расширение и углубление политехнического кругозора, ознакомление их с общими научными основами и базовыми организационно-экономическими принципами современного производства; ознакомление с отраслями народного хозяйства и популярными профессиями;  – развитие информационной основы и персонального опыта для сознательного выбора профессии, определения возможных вариантов своего последующего образования;  – подготовка к выполнению необходимых и доступных видов технологического и бытового труда;  – развитие коммуникативных умений;  – коррекция недостатков развития познавательной и речевой деятельности в процессе труда. |
| Учебно- методический комплекс | Состав УМК:  Программы «Технология» для учащихся 5-9 классов. Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Издательство: М., «Вентана-Граф» 2017 г.  Рабочей программе соответствует учебник «Технология» (ФГОС) для учащихся 5-9 классов. Авторы: А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Издательство М., «Просвещение» 2021 год. |
| Содержание | Раздел 1. Семейная экономика 4 часа  Раздел 2. Ремонт помещений 4 часа  Раздел 3. Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка.18 часов  Раздел 4. Кулинария.30 часов  Тема 1. Культура питания в жизнедеятельности человека 6 часов.  Тема 2. Организация производства приготовления пищи на учебной кухне и в домашних условиях 2 часа.  Тема3. Требования техники безопасности при эксплуатации механического и электрического оборудования для приготовления пищи 6 часов.  Тема 4. Основы санитарии и личной гигиены при приготовлении пищи  3 часа.  Тема 5. Приготовление блюд.12 часов  Тема 6. Основы домашней экономики. Учёт и калькуляция (домашняя бухгалтерия). 3 часа  Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование  2 часа.  Раздел 6. Здоровье семьи 10 часов |
| Количество  часов | Рабочая программа рассчитана на 68часа. |