

Приложение к ООП ООО МБОУ «СОШ №36» г. Чебоксары

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 36» города Чебоксары
Чувашской Республики**

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
Протокол
от 27.08.2020 г. № 1



УТВЕРЖДЕНО
Приказом
от 01-09.2020 г. № 199-о

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебный предмет: *технология (практикум)*

Класс: 8

РАЗДЕЛ 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- формирование целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой деятельности;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности; обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности),

эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Обучающийся сможет:

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Смысловое чтение.

Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- критически оценивать содержание и форму текста.

Коммуникативные УУД

8. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать.

Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

9. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

Предметные результаты

Модуль «Кондитерское дело»

Обучающийся научится:

- приготавливать, оформлять некоторые виды хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в ассортименте;
- организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление, творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в ассортименте;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в ассортименте;

- определять виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;*

- *обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;*

- *соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;*

- *хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.*

Модуль «Ресторанный сервис»

Обучающийся научится:

- *организовывать рабочее место в соответствии с требованиями СанПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;*

- *понимать ассортимент стандартного ресторанный оборудования и материалов, включая: столовые приборы; посуду; стеклянную посуду; столовое белье; мебель;*

- *использовать по назначению специальные принадлежности, применяемые в ресторанном сервисе;*

- *понимать стили и техники сервировки еды и напитков;*

- *планированию последовательности своей работы; осуществлению контроля за качеством выполнения работы;*

- *способам приготовления блюд и напитков для подачи на стол посетителя;*

- *правильно осуществлять подачу блюд и напитков, соблюдать очередность и своевременность их подачи;*

- *навыками делового общения.*

Обучающийся получит возможность научиться:

- *эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ; демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;*

- *подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков.*

Модуль «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта»

Обучающийся научится:

- *организовывать рабочее место в соответствии с требованиями СанПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;*

- *организовывать безопасное ведение работ при техническом обслуживании и ремонте автотранспорта;*

- *выполнять некоторые работы по различным видам технического обслуживания;*

- *разрабатывать технологические процессы ремонта узлов и деталей.*

Обучающийся получит возможность научиться:

- *организовывать и проводить работы по техническому обслуживанию и ремонту автотранспорта.*

Модуль «Графический дизайн»

Обучающийся научится:

- *организовывать рабочее место в соответствии с требованиями СанПИНа и ТБ, а также поддерживать порядок во время работы;*

- выбирать идею, которая может быть воспроизведена в отведенное время;
 - использовать и размещать элементы графики в хорошо сбалансированной композиции;
 - рисовать или перерисовать логотипы, графики, диаграммы, карты или любой другой графический элемент в Векторном формате;
 - создавать карандашные и выклеенные макеты изданий;
 - заверстывать и располагать элементы текстовой и графической информации;
 - настраивать разрешение и цветовой режим изображения;
 - создавать специальные элементы дизайна;
 - добавлять необходимые линии обрезки или линии складывания в макете;
 - использовать точные измерения.
- Обучающийся получит возможность научиться:*
- конвертировать изображения из одной цветовой модели в другую, используя подходящий цвет ICC профиля;
 - использовать RGB, CMYK и Плоскочные Цвета;
 - собирать 2D элементы для создания 3D-макета
 - подготавливать итоговую презентацию упаковки в 3D-макете.
 -

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модуль «Кондитерское дело»

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи модуля «Кондитерское дело» учебного предмета «Технология (практикум)».

Лабораторно-практические занятия.

Приготовление изделий из дрожжевого теста. Булочки в ассортименте.

Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Слойка с творогом.

Приготовление изделий из пряничного теста. Коржики молочные.

Приготовление изделий из песочного теста. Печенье песочное.

Приготовление изделий из бисквитного теста. Кекс творожный.

Приготовление изделий из заварного теста. Профитроли с вареной сгущенкой.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Пирожки слоеные с яблоками.

Приготовление пиццы. Пицца.

Промежуточная аттестация по модулю. Промежуточная аттестация с элементами демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills.

Модуль «Ресторанный сервис»

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи модуля «Ресторанный сервис» учебного предмета «Технология (практикум)».

Лабораторно-практические занятия.

Работа с текстилем. Сложение table box (1 стол из 2 скатертей). Складывание полотняных салфеток (10 разных способов).

Сервировка стола. МЕР "Ресторан" - 4 гостя (1 прямоугольный стол).

Приготовление классических коктейлей. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений). Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения: «Малиновый твист»; «Канарейка»; «Грейп Шейк».

Приготовление классических коктейлей. Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений). Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения: «Оранж»; «Апельсиновый физ», «Маленький принц».

Приготовление кофе. Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной и встрече гостей. Приготовление 4 порций кофе: «Эспрессо»; «Американо»; «Капучино»; «Латте маккиато». Уборка рабочего места.

Приготовление фруктовой тарелки. Skill test «Фруктовая тарелка», не менее 5 фруктов (работа без касаний фруктов руками: яблоко, банан, апельсин, киви, ананас. Презентация фруктовой тарелки.

Приготовление салата «Цезарь». Skill Test Салат «Цезарь».

Идентификация специй. Подача детского шампанского. Игристое вино (б/а, детское), открытие и разлив на 6 бокалов.

Промежуточная аттестация по модулю. Промежуточная аттестация с элементами демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills.

Модуль «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта»

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи модуля «Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта» учебного предмета «Технология (практикум)».

Лабораторно-практические занятия

Подвижной состав. Безопасность дорожного движения. Устройство автомобиля. Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта. Практические аспекты ремонта транспортных средств

Промежуточная аттестация по модулю. Промежуточная аттестация с элементами демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills.

Модуль «Графический дизайн»

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи модуля «Графический дизайн» учебного предмета «Технология (практикум)».

Лабораторно-практические занятия

Основные правила верстки. Работа с иллюстрациями. Разработка дизайна буклета. Верстка рекламной многостраничной продукции. Составление развертки упаковки. Дизайн фирменной упаковки.

Промежуточная аттестация по модулю. Промежуточная аттестация с элементами демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills.

РАЗДЕЛ 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Разделы	Кол-во часов	
		Практических занятий	КР
1	Кондитерское дело	8	1
2	Ресторанный сервис	8	1
3	Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта	15	1
4	Графический дизайн		1
	Итого:	31	4