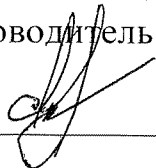


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №44 им. Деева В.Н.

РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры, МО  
учителей эстетического цикла  
Руководитель



Бубнова Е.В.

протокол № 1 от «29» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР



Молчанова Т.С.

«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ гимназия №44



Жуковская-Латышева Л.С.

приказ № 126 от «30» августа 2023 г.

### Рабочая программа

Наименование учебного предмета Технология . Индустриальные технологии.

Класс 8 А,Б,Г,Р

Уровень общего образования основное общее образование

Учителя Рыжов Всеволод Геннадиевич

Срок реализации программы, учебный год 2023-2024

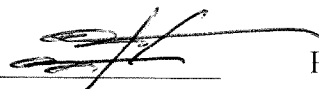
Количество часов по учебному плану

всего 34 часа в год; в неделю 1 час.

Планирование составлено на основе Технология», программы 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, -М., «Вентана-Граф», 2017 год

Учебник Технология. Индустриальные технологии 8 класс, А.Т. Тищенко, В.Д.Симоненко,- М.: Вентана- Граф, 2021  
( название, автор, год издания, кем рекомендовано)

Рабочую программу составил



Рыжов В.Г.

## Планируемые результаты

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии; характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи; осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки; разъясняет функции модели и принципы моделирования; создаёт модель, адекватную практической задаче;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития; перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации; планирует продвижение продукта; регламентирует заданный процесс в заданной форме; проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания; получил опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

## Содержание курса

### РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ В ЭНЕРГЕТИКЕ» 6 ч.

Тема 1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч.)

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Тема 2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии (2 ч.).

Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

Тема 3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч.).

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

### РАЗДЕЛ «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» 12 ч.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Тема 1. Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке (2 ч.).

Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий.

Тема 2. Технология тиснения по фольге. (2 ч.).

Басма (2 ч.).

Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ. История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты.

Тема 3. Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла) (2 ч.).

Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

Тема 4. Просечной металл (2 ч.).

Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ.

Тема 5. Чеканка (2 ч.).

Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы.

### РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» 6 ч.

Тема 1. Индустрия питания (2 ч.).

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания.

Тема 2. Технологии приготовления блюд (4 ч.).

1) Изделия из пресного слоёного теста (2 ч.).

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

2) Выпечка изделий из песочного теста (2 ч.).

Праздничный этикет. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

**РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА» 4 ч.**

Тема 1. Понятие о биотехнологии (2 ч.).

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.

Тема 2. Сферы применения биотехнологий (1 ч.).

Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

Тема 3. Технологии разведения животных (1 ч.).

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

**РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» 6 ч.**

Тема 1. Разработка и реализация творческого проекта (6 ч.).

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита (презентация) творческого проекта.

### Тематическое планирование

№	Тема (Название раздела)	Кол-во часов	Практические работы	Тесты
1	Технологии в энергетике	6	2	3
2	Материальные технологии	12	6	6
3	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6	5	3
4	Технологии растениеводства и животноводства	4	1	2
5	Исследовательская и созидательная деятельность	6	1	1

## Приложение

### Календарно- тематическое планирование, вариант А (юноши)

№ урока	Тема	Количество часов	Дата	
			План	Факт
	<b>Технологии в энергетике</b>	<b>6</b>		
1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Инструктаж по технике безопасности.	2		
2	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	2		
3	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2		
	<b>Материальные технологии Технологии художественно-прикладной обработки материалов</b>	<b>12</b>		
4	Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке	2		
5,6	Технология тиснения по фольге. Басма	4		
7	Декоративные изделия из проволоки	2		
8	Просечной металл	2		
9	Чеканка	2		
	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	<b>6</b>		
10	Индустрия питания	2		
11,12	Технологии приготовления блюд	4		
	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	<b>4</b>		
13	Понятие о биотехнологии	2		
14	Сферы применения биотехнологий	1		
	Технологии разведения животных	1		
	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>6</b>		
15,16, 17	Разработка и реализация творческого проекта	6		

## Литература .

- 1.Технология: программа 5–8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана – Граф,2017– 144с.
- 2.Технология. Индустриальные технологии : 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /А.Т.Тищенко, В.Д.Симоненко.– М.:Вента-Граф,2021.– 176с.: ил.
- 3.Асмолова А.Г. Как практиковать универсальные учебные действия в начальной школе. От действия к мысли: пособие для учителя / под ред. А.Г.Асмолова.– М.: Просвещение,2010
- 4.Зарубина В.В. Разработка основной образовательной программы ООО [Текст] : методические рекомендации / В.В.Зарубина. – Ульяновск: УИПКПРО,2012.– 48с.