

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

РАССМОТРЕНО

на заседании

Руководитель МО

эстетического цикла

Бубнова Е.В.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР

УТВЕРЖДАЮ

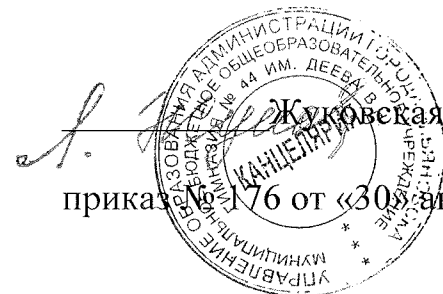
директор МБОУ гимназия №44

Бубнова Е.В

протокол №1 от «29» августа 2023 г.

Молчанова Т.С.

«30» августа 2023 г.



Жуковская-Латышева Л.С.

приказ № 76 от «30» августа 2023 г

Рабочая программа

Наименование учебного предмета Технология

Классы: 8А, 8Б, 8Г, 8Р

Уровень общего образования основное общее образование

Учитель: Бакастова С.В. Срок реализации программы, учебный год 2023-2024

Количество часов по учебному плану

всего 34 часов в год; в неделю 1 час

Планирование составлено с использованием материалов ФГОС, на основе Примерной программы по технологии для основных школ и в соответствии с рабочей программой. Авторы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В.

Учебник _Технология 8 класс А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.- М.: Вентана - Граф, 2021.-271 с.: ил- (Просвещение).

Рабочую программу составила  Бакастова Светлана Валерьевна

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»)
3. Приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010г. №1897»
4. ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ/ОДОБРЕНА решением федерального учебно- методического объединения по общему образованию (Одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020)) Fgosreestr.ru
5. Федеральный перечень учебников на 2023-2024 учебный год, утверждённй Приказом Минпросвещения России № 254 от 20 мая 2020 г. с изменениями от 23.12.2020 (утверждены приказом Минпросвещения России № 766).
6. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ гимназии №44 им. Деева В.Н. г. Ульяновска
7. Рабочая программа по технологии для 8 класса разработана на основе авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница Технология 5—9 классы: М.: «Вента-Граф», 2019.

* Рабочая программа реализуется через УМК Учебник «Технология» под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница 7 класс— М.: Вентана-Граф, 2021. — 271 с.,

Согласно учебному плану учреждения на реализацию этой программы отводится 1 час в неделю, 34 часа в год.

Планирование составлено в рамках составного урока. Срок реализации 1 год.

В период карантина (усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий) обучение детей может осуществляться в дистанционном режиме. Для организации дистанционного обучения по технологии используются следующие платформы: «Российская электронная школа», образовательный портал «Продленка», электронные версии УМК от издательств «Просвещение», «Российский учебник». Допускается сокращение времени проведения уроков с применением электронного оборудования и дистанционных образовательных технологий до 30 минут. Уроки в дистанционном формате ведутся с учетом обязательной смены деятельности не более 15 минут за компьютером (2-5 классов), не более 20 минут за компьютером (6-7 классов), не более 25 минут за компьютером (8-9 классов). (СанПИН 2.2.2/2.4. 1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»). В рамках программы предусмотрены часы для работы с детьми с ОВЗ.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

По завершении 8 класса обучающийся научится:

называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии; характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи; осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

- конструировать простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

- получать и проанализировать опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки; разъясняет функции модели и принципы моделирования; создаёт модель, адекватную практической задаче;

- характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития; перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;

- составлять рацион питания, адекватный ситуации; планирует продвижение продукта; регламентирует заданный процесс в заданной форме; проводит оценку и испытание полученного продукта;

Обучающийся получит возможность научиться:

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; получать и проанализировать опыт лабораторного исследования продуктов питания; получать опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);

- получать и проанализировать 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;

- получать и проанализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- получать и проанализировать опыт разработки и реализации творческого проекта.

Содержание учебного предмета, 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 ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТЕКСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тема 1. Текстильное материаловедение (2 ч.).

Текстильные химические материалы Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Тема 2. Технологические операции изготовления швейных изделий (4 ч.).

1) Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (1 ч.).

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.

2) Ручные швейные работы. Подшивание вручную (2 ч.).

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Тема 3. Конструирование одежды (2 ч.).

Конструирование поясной одежды Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 4. Моделирование одежды (2 ч.).

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Тема 5. Технологии художественной обработки ткани (2 ч.).

Вышивка атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

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

Праздничный этикет. Рецептура 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, в том числе с учетом рабочей программы воспитания, с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

№ урока	Тема	Количество часов	Формы, методы, содержание уроков с учетом рабочей программы воспитания (модуль «Школьный урок»)
	Технологии в энергетике	6	
1.1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Инструктаж по технике безопасности.	1	
1.2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Инструктаж по технике безопасности	1	
2.1	Электрическая сеть.	1	
2.2	Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	1	
3.1	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	1	Организация интерактивной работы в парах.
3.2	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	1	
	Материальные технологии	12	
4.1	Текстильное материаловедение	1	Проведение урока- путешествия в целях активного приобщения учащихся к традиционным российским ценностям.
4.2	Текстильное материаловедение	1	
5.1	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	
5.2	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	
6.1	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	

6.2	Технологические операции изготовления швейных изделий	1	
7.1	Конструирование одежды	1	
7.2	Конструирование одежды	1	
8.1	Моделирование одежды Моделирование одежды	1	Проведение урока- мастер- класса в целях применения сформированных знаний и отношений на практике.
8.2		1	
9.1	Технологии художественной обработки ткани	1	
9.2	Технологии художественной обработки ткани	1	
	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6	
10.1	Индустрия питания	1	
10.2	Индустрия питания	1	
11.1	Технологии приготовления блюд Технологии приготовления блюд Технологии приготовления блюд Технологии приготовления блюд	1	Организация интерактивной работы в парах.
11.2		1	
12.1		1	
12.2		1	
	Технологии растениеводства и животноводства	4	
13.1	Понятие о биотехнологии	1	
13.2	Понятие о биотехнологии	1	
14.1	Сферы применения биотехнологий	1	
14.2	Технологии разведения животных	1	Региональный компонент: использование сведений о животноводстве Ульяновской области.
	Исследовательская и созидательная деятельность	6	Развитие проектных и исследовательских умений обучающихся в ходе создания мини- проектов.
15.1	Разработка и реализация творческого проекта	1	Проведение урока- выставки с привлечением работ учащихся и их семей.
15.216.1	Разработка и реализация творческого проекта	1	
16.2	Разработка и реализация творческого проекта	1	
17.1	Разработка и реализация творческого проекта	1	
17.2	Разработка и реализация творческого проекта	1	

	Контрольное тестирование	1	
	Итого:34 ч		

Приложение
Календарно- тематическое планирование, вариант Б (девушки)

№ урока	Тема	Количество часов	Дата	
			План	Факт
	Технологии в энергетике	6		
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		
	Материальные технологии	12		
4	Текстильное материаловедение	2		
5,6	Технологические операции изготовления швейных изделий	4		
7	Конструирование одежды	2		
8	Моделирование одежды	2		
9	Технологии художественной обработки ткани	2		
	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	6		
10	Индустрия питания	2		
11,12	Технологии приготовления блюд	4		
	Технологии растениеводства и животноводства	4		
13	Понятие о биотехнологии	2		
14	Сферы применения биотехнологий	1		
	Технологии разведения животных	1		
	Исследовательская и созидательная деятельность	6		
15,16, 17	Разработка и реализация творческого проекта	5		
	Контрольное тестирование	1		