

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Ряженская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза Владимира Венедиктовича Есауленко

Рассмотрена и рекомендована  
к утверждению методическим  
советом школы  
Протокол № 1 от 28.08 2020г.

Руководитель МС  
Серикова Н.Н. Серикова

Согласовано.  
Заместитель директора по  
учебно-воспитательной работе

Серикова Н.Н. Серикова  
28.08 2020 г.

Утверждена  
приказом МБОУ Ряженской сош  
им. Героя Советского Союза  
В.В. Есауленко  
№ 144 от 31.08 2020г.

Директор  
Гаврюшенко В.А. Гаврюшенко

## Рабочая программа

ПО технологии  
(учебный предмет, курс)

8 класс  
(основное общее образование)

Количество часов: 60 часов

Учитель Журенко Л.В.

2020 – 2021 учебный год

## Пояснительная записка

Программа по предмету «Технология» для **8 класса** составлена на основе:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (статьи 12, 13, 19, 28, 30, 47);
- Федеральные государственные образовательные стандарты основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897 с изменениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию, протокол заседания от 28.06.2016 № 2/16 -з);
- Положения о рабочей программе учебного предмета, курса;
- Образовательной программы основного общего образования МБОУ Ряженской сош;
- Примерной программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Технология. Программа: 5-9 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2017 г.

Рабочая программа ориентирована на учебник Тищенко А.Т., Сеница «Технология. 8-9 класс. Издательство «Вентана-Граф», 2020 г.

Согласно федеральному базисному учебному плану на изучение технологии в 8 классе отводится 70 часов (из расчета 2 ч. в неделю). В соответствии с учебным планом школы, годовым календарным графиком и расписанием учебных занятий на 2020– 2021 учебный год в 8 классе – 60 часов. Выполнение программы будет реализовано за счет сокращения часов творческой и созидательной деятельности.

### **1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ).**

Изучение учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома» в 8 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты**

Обучающиеся научатся:

- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- рациональному ведению домашнего хозяйства;

Обучающиеся получат возможность научиться:

- овладению установками, нормами и правилами научной организации умст-

*венного и физического труда;*

- *самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;*
- *осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- *проявлению технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
- *самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;*
- *планированию образовательной и профессиональной карьеры;*
- *осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- *самооценке готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.*

### **Метапредметные результаты**

Обучающиеся научатся:

- алгоритмизированно планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотезы и её обоснование);
- выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;
- формулировать определения и понятия;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы;
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- определению адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- комбинированию известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.

### **Предметные результаты**

Обучающиеся научатся:

- искать и рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- примерной экономической оценке возможной прибыли с учетом сложившейся

ситуации на рынке товаров и услуг.

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

*Обучающиеся получают возможность научиться:*

- классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
- рассчитывать себестоимость продукта труда;
- оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в организациях начального профессионального или среднего специального обучения;
- осознанию ответственности за качество результатов труда.

## 2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№	Тема раздела	Кол-во часов	Темы уроков/занятий
1.	<b>Бюджет семьи</b>	8	1. Способы выявления потребностей семьи. 2. Практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара» 3. Технология построения семейного бюджета. 4. Практическая работа № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи». 5. Технология совершения покупок. 6. Способы защиты прав потребителей. 7. Технология ведения бизнеса. 8. Зачётный урок по теме «Семейная экономика».
2.	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	2	1. Инженерные коммуникации в доме. 2. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.
3.	<b>Электротехника</b>	11	1. Электрический ток и его использование. Электрические цепи. 2. Потребители и источники электроэнергии. 3. Электроизмерительные приборы. 4. Организация рабочего места для электромонтажных работ. 5. Электрические провода. 6. Монтаж электрической цепи. 7. Электроосветительные приборы. 8. Бытовые электронагревательные при-

			боры. 9. Цифровые приборы. 10. Творческий проект «Плакат по электробезопасности». 11. Защита творческого проекта «Плакат по электробезопасности».
4.	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	11	1. Профессиональное образование. 2. Практическая работа № 3 «Моя профессионаграмма». 3. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. 4. Практическая работа № 4 «Определение уровня своей самооценки». 5. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. 6. Практическая работа № 5 Определение своих склонностей». 7. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. 8. Мотивы выбора профессии. Профессиональная проба. 9. Творческий проект «Мой профессиональный выбор». 10. Оформление творческого проекта «Мой профессиональный выбор». 11. Защита творческого проекта «Мой профессиональный выбор».
5.	<b>Материальные технологии</b>	12	1. Классификация текстильных химических волокон. 2. Виды и свойства тканей из химических волокон. 3-4. Приспособления к швейным машинам. 5-6. Подшивание и окантовывание швейной машиной 7-8. Конструирование одежды 9-10. Моделирование одежды 11-12. Технологии художественной обработки ткани
6.	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	6	1-2. Индустрия питания 3-4. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста 5-6. Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет
7.	<b>Технологии растениеводства и животноводства</b>	4	1-2. Понятие о биотехнологии 3. Сферы применения биотехнологий 4. Технологии разведения животных
8.	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	6	1-6. Разработка и реализация творческого проекта
	<b>итого</b>	<b>60</b>	

### **3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

#### **Раздел I. «Бюджет семьи» (8 часов).**

Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

Практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара».

Практическая работа № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».

#### **Раздел II. «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа).**

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.

#### **Раздел III. «Электротехника» (11 часов).**

Электрический ток и его использование. Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ. Электрические провода. Монтаж электрической цепи. Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.

Творческий проект «Плакат по электробезопасности».

#### **Раздел IV. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (11 часов).**

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Профессиональная проба.

Практическая работа № 3 «Моя профессиограмма».

Практическая работа № 4 «Определение уровня своей самооценки».

Практическая работа № 5 «Определение своих склонностей».

Творческий проект «Мой профессиональный выбор».

#### **Раздел V. Технологии изготовления текстильных изделий (12 часов)**

##### ***Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)***

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

*Практическая работа.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения.

##### ***Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (4 ч)***

##### ***Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машины (2 ч)***

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью

лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов.

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

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

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов.

### ***Тема: Конструирование одежды (2 ч)***

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

*Практическая работа.* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности.

### ***Тема: Моделирование одежды (2 ч)***

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

*Практическая работа.* Моделирование выкройки юбки.

*Самостоятельные работы.* Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях.

### ***Тема: Технологии художественной обработки ткани (2 ч)***

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

*Практическая работа.* Выполнение образца вышивки лентами.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

## **Раздел VI. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (6 ч)**

### ***Тема: 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 в индустрии питания.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой.

### ***Тема: Технологии приготовления блюд (4 ч)***

#### ***Технология приготовления изделий 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.

*Практическая работа.* Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

#### ***Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (2 ч)***

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.

*Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете.

### **Раздел VII. «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)**

#### ***Тема: Понятие о биотехнологии (2 ч)***

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

*Практическая работа.* Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки).

#### ***Тема: 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.

*Самостоятельная работа.* Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

#### ***Тема: 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.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

### **Раздел VIII. «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)**

#### ***Тема: Разработка и реализация творческого проекта (6 ч)***

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