**Рабочая программа**

учебного предмета «Технология»

 для 8 класса**.**

учитель: Козлова И. П.

**Пояснительная записка.**

 Рабочая программа по предмету «Технология» в 8 классе разработана на основе программы по учебному предмету «Технология» основного общего образования (5-9 классы) МБОУ Основная общеобразовательная школа №34 г. Белгорода. Предметная линия учебников Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология 5 -9 классы: ООО Издательский центр «Вентана-Граф».

Реализация рабочей программы обеспечивается учебным пособием:

* Технология 8 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций Тищенко А.Т., Синица Н.В. «Вентана-Граф» 2021 г.

Рабочая программа может реализовываться с применением сетевой формы, электронного обучения, а также с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Цель рабочей программы:**

Формирование технико-технологического мышления, освоение проектно-исследовательских умений, получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Основные задачи рабочей программы:**

* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемах труда.
* Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
* Воспитание бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.
* Воспитание трудолюбию, как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
* Воспитание ответственного отношения к своему здоровью, как залогу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;
* Воспитанию любви к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
* Приобретения опыта проектной и учебно-исследовательской деятельности, ключевых компетенций, имеющих универсальное значение, коммуникации сотрудничества, публичной презентации, эффективного и безопасного использования различных технических устройств.
* Освоение способов освоения знаний, полученных на уроках «Технология» для решения практических задач с использованием современных цифровых технологий.
* Формирование знаний формулировать собственную позицию по отношению к информации, получаемой из различных источников.

**Главной целью** изучения предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о современных технологиях и перспективах их развития, технологии обработки текстильных и конструкционных материалов, технологии растениеводства и животноводства.

**Задачи** технологического образования в образовательных организациях:

* Ознакомить учащихся с технологией получения современных материалов, информационных технологий, технологий на транспорте, автоматизацией производства, технологией обработки конструкционных материалов, художественной обработкой ткани, кулинарной обработкой продуктов, технологией растениеводства и животноводства.
* Включать учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека, как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода.
* Сформировать творчески активную личность, решающую постоянно, усложняющиеся технические и технологические задачи.

 В соответствии с Учебным планом и годовым календарным графиком МБОУ ООШ №34 г. Белгорода на 2022-2023 учебный год, трудовым кодексом РФ (глава 18, статья 112), а также Постановлением правительства Российской Федерации «О переносе выходных дней в 2023 году и производственным календарем на 2023 год внесены изменения и корректировки в тематическое планирование по предмету «Технология».

Инструктивно-методическое письмо «О преподавании предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Белгородской области в 2022-2023 учебном году».

При изучении раздела «Технология обработки пищевых продуктов» практические работы по приготовлению блюд заменены теоретическими, ввиду отсутствия специального помещения для проведения практических работ по кулинарии.

Виды контроля: тесты, защита проекта.

Календарно-тематическое планирование рассчитано на 34 часа.

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы программы | Кол-во часов |
| **1. Технологии в энергетике** | **6** |
| 1.1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. | 2 |
| 1.2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии | 2 |
| 1.3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы | 2 |
| **2. Материальные технологии (вариант А или Б по выбору обучающегося)** | **12** |
| Вариант А | Вариант Б | Вар. А | Вар. Б |
| 2А. Технологии художественно-прикладной обработки материалов | 2Б. Технологии изготовления текстильных изделий | 12 | 12 |
| 2А.1. Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке | 2Б.1. Текстильное материаловедение | 2 | 2 |
| 2А.2. Технология тиснения по фольге. Басма | 2Б.2. Технологические операции изготовления швейных изделий | 4 | 4 |
| 2А.3. Декоративные изделия из проволоки | 2Б.3. Конструирование одежды | 2 | 2 |
| 2А.4. Просечной металл | 2Б.4. Моделирование одежды | 2 | 2 |
| 2А.5. Чеканка | 2Б.5. Технологии художественной обработки ткани | 2 | 2 |
| **3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов** | **6** |
| 3.1. Индустрия питания | 2 |
| 3.2. Технологии приготовления блюд | 4 |
| **4. Технологии растениеводства и животноводства** | **4** |
| 4.1. Понятие о биотехнологии | 2 |
| 4.2. Сферы применения биотехнологий | 1 |
| 4.3. Технологии разведения животных | 1 |
| **5. Исследовательская и созидательная деятельность** | **6** |
| 5.1. Разработка и реализация творческого проекта | 6 |
| Всего | 34 |

**Календарно-тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Кол-во часов** | **Дата**  | **Тема раздела программы** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности обучающихся** |
| **План.** | **Факт.** |
| **Раздел «Технологии в энергетике» (6 ч)** |  |
| **1****2** | **1****1** | **02.09****08.09** |  | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология | 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 | Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю |
| **3****4** |  | **13.09****20.09** |  | Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. | 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) | Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей |
| **5****6** |  | **27.09****06.10** |  | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую | Конструировать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп |
| **Материальные технологии**. **Технологии изготовления текстильных изделий (12 ч).** |
| **7.** |  | **13.10** |  | Текстильное материаловедение. Ткани из химических волокон. | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.  | Составлять коллекции тканей из химических волокон.  |
| **8.** |  | **20.10****(корректировка программы в связи с преждевременными каникулами с 17.10.22) урок перенесен на 2 четверть****03.11** |  | Текстильное материаловедение. Свойства тканей из химических волокон. | Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон | Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |
| **9.** |  | **03.11****Уплотнение материала** |  | Технологические операции изготовления швейных изделий. Ручные швейные работы.  | Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками | Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками |
| **10.** |  | **10.11** |  | Приспособления к швейным машинам.  | Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью лапки. 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, с открытым срезом | Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной |
| **11.** |  | **17.11** |  | Технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью лапки |
| **12.** |  | **24.11** |  | Технология выполнения машинных швов. |
| **13** |  | **01.12.** |  | Конструирование одежды Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа прямой юбки. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды | Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки |
| **14.** |  | **08.12** |  | Конструирование одежды. Построение чертежа прямой юбки |
| **15.** |  | **15.12** |  | 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 | Выполнять эскиз проектного изделия. Знакомиться с приёмами моделирования юбки с расширением книзу. Знакомиться с приёмами моделирования юбки со складками. Знакомиться с приёмами моделирования юбки с кокеткой.  |
| **16.** |  | **22.12** |  | Моделирование одежды. Моделирование юбок различных фасонов. Подготовка выкройки к раскрою.  |
| **17.** |  | **29.12** |  | Технологии художественной обработки ткани. Вышивка атласными лентами | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Знакомиться с профессией вышивальщица |
| **18.** |  |  |  | Вышивка атласными лентами. |
| **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (6 ч).** |
| **19.** |  |  |  | Индустрия питания. | 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, связанные с индустрией питания | Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Изучать современные промышленные способы обработки продуктов питания и промышленное оборудование. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями, связанными с индустрией питания. |
| **20.** |  |  |  | Индустрия питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. |
| **21.** |  |  |  | Виды теста и выпечка.  | 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. | Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. |
| **22.** |  |  |  | Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. |  Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства | Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства |
| **23.** |  |  |  | Технология приготовления изделий из песочного теста. | Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. | Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Исследовать влияние способов выпечки песочного теста на качество изделий.  |
| **24.** |  |  |  | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 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 | Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать приглашение в редакторе Microsoft Word. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант. |
|  **Технологии растениеводства и животноводства (4 ч).** |
| **Понятие о биотехнологии (2 ч).** |
| **25** |  |  |  | Понятие о биотехнологии. | Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий | Знакомиться с историей развития биотехнологий. Знакомиться с объектами биотехнологии (на примере дрожжевых грибов) |
| **26.** |  |  |  | Понятие о биотехнологии. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий |
| **27.** |  |  |  | Сферы применения биотехнологий. | Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых; в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности; экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике; в получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. | Изготовлять кисломолочный продукт (на примере йогурта). Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий. |
| **28.** |  |  |  | Технологии разведения животных | Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач | Знакомиться с информацией о методах улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных |
| **Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч).** |
| **29.****30.****31.****32.****33****34.** |  |  |  | Разработка и реализация творческого проекта | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта | Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта |
| **Итого 34 часа.** |