

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 72 имени В.Е. Стациенко

«ПРИНЯТО»

Педагогический совет

(протокол №1 от 31.08.2022г.)



«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ СОШ № 72

/Л.В. Гудкова/

Приказ № 248 от «31» 08.2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по технологии, 8 класс  
на 2022-2023 учебный год

УМК: Технология: 8-9 класс: учебник/ А.Т. Тищенко, Н.В Синица.-  
М.: Вентана-Граф, 2020

Уровень образования: основное общее образование  
Количество часов: 8 «А» - 68 часа,

Учитель: *Петрова А.П., технология.*

\_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель школьного методического объединения: \_\_\_\_\_ Петрова А.П.  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

2022г.  
ст.Кривянская

## **1.Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии на уровне основного общего образования подготовлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.07.2021 г., рег. номер — 64101) (далее — ФГОС ООО), Концепция в Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р), Программы воспитания, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования

### **1.1. Общая характеристика учебного предмета**

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

- процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

- открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

- были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;

- проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

- исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

## **1.2. Цель изучения учебного предмета**

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами курса технологии являются:**

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических,

эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

•формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

•формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

•развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

•понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

•алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

•предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

•методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов. Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

•технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи.

При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

—уровень представления;

—уровень пользователя;

—когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

•практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых

технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

•появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

Разумеется, этот новый контекст никак не умаляет (скорее, увеличивает) значимость ручного труда для формирования интеллекта и адекватных представлений об окружающем мире.

### **1.3 Место технологии в учебном плане**

Общее количество часов, отведенных на изучение курса «Технология» 8 классе -68 часов (2 раза в неделю).

## **2. Содержание учебного предмета «технология»**

### **«Технологии в энергетике»**

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. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.

Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

### **Технологии обработки текстильных материалов**

Текстильное материаловедение. Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве.

Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Текстильные химические материалы.

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

Технологические операции изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Рабочее место и инструменты для раскroя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества крова.

Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ.

Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали крова прямым стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка. Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание. Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами). Ручные швейные работы. Подшивание вручную. Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. Операции влажно-тепловой обработки. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья. Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной. 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. Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

Машинная обработка изделий. Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения. Машинная игла.

Дефекты машинной строчки. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся вращающихся частей. Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Приспособления к швейной машине. Технологические операции изготовления швейных изделий. Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Конструирование одежды и аксессуаров. Снятие мерок для изготовления одежды. Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования.

Снятие мерок для изготовления одежды. Изготовление выкройки швейного изделия. Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер.

Конструирование плечевой одежды. рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Конструирование поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Моделирование одежды. Подготовка выкройки к раскрою. 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.

Технологии художественной обработки ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков и швов на их основе. Французский узелок. Использование шва «французский узелок» в вышивке. Техника вышивания швом «французский узелок». Вышивка атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы.

**«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов».**  
Санитария, гигиена и физиология питания. Санитария и гигиена на кухне.

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Физиология питания. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Индустрія 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 индустрии питания. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов

Контроль потребительских качеств пищи. Технологии приготовления блюд. Технология приготовления теста и изделий из него. Изделия из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления выпечки. 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. Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии

кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Подача к столу. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

### **«Технологии растениеводства и животноводства»**

Растениеводство. Выращивание культурных растений. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани.

Животноводство. Понятие животноводства. Животные организмы как объект технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека, их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт.

Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Биотехнологии. Понятие биотехнологии. Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. Сфера применения биотехнологий. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыве 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.

### **«Исследовательская и созидательная деятельность» (творческий проект)**

Этапы выполнения творческого проекта. Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Реклама. Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Разработка и реализация творческого проекта. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт

затрат на изготовление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта. Разработка и реализация специализированного проекта. Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.)

### **3. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **3.1 Личностные результаты**

##### **1. Патриотическое воспитание:**

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

##### **2. Гражданское воспитание:**

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

##### **3. Духовно-нравственное воспитание:**

- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая
  - взрослые и социальные сообщества.

##### **4. Эстетическое воспитание:**

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

##### **5. Ценности научного познания и практической деятельности:**

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

##### **6. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном Технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

## **7. Трудовое воспитание:**

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

## **8. Экологическое воспитание:**

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

### **3.2 Метапредметные результаты**

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

#### **Овладение универсальными познавательными действиями:**

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

#### **Базовые исследовательские действия:**

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

### **Работа с информацией:**

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

### **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

#### **Самоорганизация:**

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь 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;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

#### **Самоконтроль (рефлексия):**

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые корректизы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

#### **Принятие себя и других:**

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

#### **Общение:**

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

#### **Совместная деятельность:**

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

### **3.3 Предметные результаты**

#### **«Производство и технология»**

- перечислять и характеризовать виды современных технологий;
- применять технологии для решения возникающих задач;
- овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;
- приводить примеры не только функциональных, но и эстетичных промышленных изделий;
- овладеть информационно-когнитивными технологиями преобразования данных в информацию и информации в знание;
- перечислять инструменты и оборудование, используемое при обработке различных материалов (древесины, металлов и сплавов, полимеров, текстиля, сельскохозяйственной продукции, продуктов питания);
- оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищённости;
- получить возможность научиться модернизировать и создавать технологии обработки известных материалов;
- анализировать значимые для конкретного человека потребности;
- перечислять и характеризовать продукты питания;
- перечислять виды и названия народных промыслов и ремёсел;
- анализировать использование нанотехнологий в различных областях;
- выявлять экологические проблемы;

- применять генеалогический метод;
- анализировать роль прививок;
- анализировать работу биодатчиков;
- анализировать микробиологические технологии, методы генной инженерии.

### **«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

- освоить основные этапы создания проектов от идеи до презентации и использования полученных результатов;
- научиться использовать программные сервисы для поддержки проектной деятельности;
- проводить необходимые опыты по исследованию свойств материалов;
- выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии;
- применять технологии механической обработки конструкционных материалов;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования конструкционных и текстильных материалов;
- получить возможность научиться конструировать модели различных объектов и использовать их в практической деятельности;
- конструировать модели машин и механизмов;
- изготавливать изделие из конструкционных или поделочных материалов;
- готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями;
- выполнять декоративно-прикладную обработку материалов;
- выполнять художественное оформление изделий;
- создавать художественный образ и воплощать его в продукте;
- строить чертежи швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- применять основные приёмы и навыки решения изобретательских задач;
- получить возможность научиться применять принципы ТРИЗ для решения технических задач;
- презентовать изделие (продукт);
- называть и характеризовать современные и перспективные технологии производства и обработки материалов;
- получить возможность узнать о современных цифровых технологиях, их возможностях и ограничениях;
- выявлять потребности современной техники в умных материалах;
- оперировать понятиями «композиты», «нанокомпозиты», приводить примеры использования нанокомпозитов в технологиях, анализировать механические свойства композитов;

- различать аллотропные соединения углерода, приводить примеры использования аллотропных соединений углерода;
- характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда;
- осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему;
- оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций.

### **«Животноводство»**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
- оценивать условия содержания животных в различных условиях;
- владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
- получить возможность узнать особенности сельскохозяйственного производства;
- характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на рынке труда.

### **«Растениеводство»**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;
- описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать виды и свойства почв данного региона;
- назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- назвать опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;

- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;
- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

#### 4. Тематическое планирование учебного курса « технология» 8-а класс

Название раздела	Коли чест во часо в	Колич ество контр ольны х мероп рияти й	Итог о	Основные виды деятельности обучающихся	Основны е направле ния воспитате льной деятельно сти	ЦОР
Введение	2	-	2	Выполнять санитарно-гигиенические требования при работе в кабинете технологии и школьных мастерских. Организовывать рабочее место. Соблюдать ТБ при работе на уроках технологии. Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы.	4 5 7 8	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Крупнейший каталог ЦОР в различных форматах <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>
Технологии в энергетике	10	-	10	Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи	1 2 4 3 5 7 8	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Крупнейший каталог ЦОР в различных форматах

			<p>энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей.</p> <p>Собирать 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.</p>		<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>
Материалные технологии	24	-	<p>Точить декоративные изделия из древесины.</p> <p>Соблюдать правила безопасной работы на станках. Контролировать качество полученного изделия с помощью контрольно-измерительных инструментов.</p> <p>Знакомиться с приспособлениями к швейной машине.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Стачивать короткие бейки.</p> <p>Окантовывать срез на швейной машине.</p> <p>Подшивать с помощью лапки для потайного подшивания.</p> <p>Окантовывать срез с помощью лапки окантователя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: подшивания прямыми, косыми и</p>	8 6 4	Электронные образовательные ресурсы. Репозиторий планов-конспектов уроков, коллекция ЭОР <a href="http://eorhelp.ru">http://eorhelp.ru</a>

				<p>крестообразными стежками.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по форму</p> <p>лам отдельные элементы чертежа прямой юбки.</p> <p>Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.</p> <p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу, юбки со складками, юбки с кокет</p> <p>кой. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Находить и предъявлять информацию об интернет выкройках.</p> <p>Выполнять образцы вышивки атласными лентами.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом.</p> <p>Знакомиться с профессией вышивальщика.</p>		
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12	-	12	<p>Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой.</p> <p>Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием.</p>	<p>5 7 8</p> <p>Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Каталог ЭОР для учителей-предметиков</p>	

				<p>Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания</p> <p>Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. 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.</p> <p>Готовить песочное тесто.</p> <p>Выпекать изделия из песочного теста .Составлять меню праздничного сладкого стола.</p> <p>Сервировать сладкий стол.</p> <p>Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант- кондитерского производства, профессией официант</p>		<a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>
Технологии растениеводства	8	-	8	Знакомиться с историей развития биотехнологий.	1 2	Федеральный центр

и животноводства				<p>Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибков)</p> <p>Изготавлять кисломолочный продукт (на примере йогурта).</p> <p>Знакомиться с профессией специалист технолог в области природоохраных (экологических) биотехнологий.</p> <p>Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных.</p> <p>Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных</p>	3 6 5 8	информационно-образовательных ресурсов. Крупнейший каталог ЦОР в различных форматах <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>
Исследовательская и созидательная деятельность	12	-	12	Выполнять специализированный проект. Находить необходимую информацию в Интернете. Выполнять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты идр.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия), контролировать их качество. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.	1 2 3 6 5 8	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Каталог ЭОР для учителей-предметиков <a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>
Итого:	68	-	68			

## 5. Календарно-тематическое планирование 8 «А» класс

№	Дата	Тема урока	Количество часов
<b>Раздел «Введение».</b>			
1.	07.09	Введение в предмет технология	1
2.	07.09	Вводный инструктаж по технике безопасности в кабинете и на уроках технологии	1
<b>Раздел «Технологии в энергетике».</b>			
3.	14.09	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1
4.	14.09	Изучение работы домашнего электросчетчика	1
5.	21.09	Энергетика нашего региона	1
6.	21.09	Электрическая сеть.	1
7.	28.09	Приёмники электрической энергии.	1
8.	28.09	Устройства для накопления энергии	1
9.	05.10	Бытовые электроосветительные приборы	1
10.	05.10	Бытовые электронагревательные приборы	1
11.	12.10	Электрическая цепь с обратной связью	1
12.	12.10	Исследования электрического освещения в здании школы	1
<b>Раздел «Материальные технологии»</b>			
13.	19.10	Технологии изготовления текстильных изделий	1
14.	19.10	Виды одежды	1
15.	26.10	Текстильное материаловедение	1
16.	26.10	Ткани из химических волокон	1
17.	09.11	Конструирование одежды	1
18.	09.11	Снятие мерок с фигуры человека	1
19.	16.11	Конструирование поясного изделия	1
20.	16.11	Построение чертежа прямой юбки	1
21.	23.11	Моделирование одежды	1

22.	23.11	Моделирование поясной одежды	1
23.	30.11	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод	1
24.	30.11	Выкройки швейного изделия на CD и из интернета	1
25.	7.12	Технологические операции изготовления швейных изделий	1
26.	7.12	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	1
27.	14.12	Технология швейных ручных работ	1
28.	14.12	Приспособление к швейным машинам. Технология машинных работ	1
29.	21.12	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом	1
30.	21.12	Технология обработки складок	1
31.	28.01	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1
32.	28.01	Технология обработки юбки после примерки	1
33.	11.01	Технологии художественной обработки ткани	1
34.	11.01	Вышивание лентами	1
35.	18.01	Вышивка лентами «роза паутинка»	1
36.	18.01	Вышивка лентами «крученая роза»	1

#### **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»**

37.	25.01	Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	1
38.	25.01	Индустрия питания	1
39.	1.02	Современные промышленные способы обработки продуктов питания	1
40.	1.02	Химические, биохимические, микробиологические способы обработки продуктов питания	1
41.	8.02	Технологии тепловой обработки пищевых продуктов	1
42.	8.02	Контроль потребительских качеств пищи	1
43.	15.02	Технологии приготовления блюд	1
44.	15.02	Виды теста и выпечки	1
45.	22.02	Технология приготовления изделий из пресного соленого теста	1

46.	22.02	Технология приготовления изделий из песочного теста	1
47.	1.03	Сервировка сладкого стола	1
48.	1.03	Праздничный этикет	1
<b>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»</b>			
49.	16.03	Технологии растениеводства и животноводства	1
50.	16.03	Условия внешней среды для растениеводства и животноводства	1
51.	22.03	Понятие о биотехнологии	1
52.	22.03	Изучение объекта биотехнологии (дрожжевых грибов)	1
53.	05.04	Сфера применения биотехнологий	1
54.	05.04	Изготовление кисломолочного продукта (йогурта)	1
55.	12.04	Технологии разведения животных	1
56.	12.04	Ветеринарная защита животных от болезней	1
<b>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»</b>			
57.	19.04	Исследовательская и созидательная деятельность	1
58.	19.04	Разработка и реализация творческого проекта	1
59.	26.04	Виды и содержание творческого специализированного проекта	
60.	26.04	Технологический проект	1
61.	03.05	Дизайн-проект	1
62.	03.05	Бизнес-проект	1
63.	10.05	Инженерный проект	1
64.	10.05	Исследовательский проект	1
65.	17.05	Методы реализации проекта	1
66.	17.05	Выполнение презентации к проекту	1
67.	24.05	Заключительный этап проекта	1
68.	24.05	Презентация проекта	1
	<b>ИТОГО за год:</b>		<b>68 часа</b>

Согласно учебному плану, календарному графику, расписанию учебных занятий МБОУ СОШ №72 и производственному календарю на 2022-2023 учебный год фактическое количество учебных часов по предмету «Технология» составляет в 8 «А» классе – 68 часа.

## **Лист корректировки рабочих(ей) программ(ы) по технологии, 8А класс**

<b>Класс/ предмет /учитель</b>	<b>Наименование раздела/Тема урока</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>Причина корректировки</b>	<b>Мероприятия по корректировке</b>	<b>Дата проведения по факту</b>


«СОГЛАСОВАНО»  
Протокол заседания  
Методического совета  
МБОУ СОШ №72  
№ 1 от 31.08.2022года  
\_\_\_\_\_ М.Р. Торбенко

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ 31.08.2022г.