

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Червонновская средняя школа» Сакского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Руководитель МО	Заместитель директора	Приказ
_____ Э.Ю.Аметова	МБОУ «Червонновская	от «31» августа 2023г.
Протокол заседания	СШ» по УР	№_206
от «31» августа 2023 г.	_____ Н.С.Зайтова	Директор МБОУ
№_б_	«31» августа 20223 г.	«Червонновская СШ»
		_____ Н.В.Медведева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет Технология
Уровень базовый
Скрипник Людмила Анатольевна
Ф.И.О. учителя-разработчика
Класс 8
2023-2024 учебный год
Срок реализации один год
Количество часов: 34 часа; в неделю 1 час

Программа разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в соответствии с примерной программы по учебным предметам. Технология: программа: 5 – 8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М. Вентана-Граф, 2015.

2023 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Примерной программы по технологии для основной школы, рекомендованной Министерством образования и науки РФ, на основе авторской программы по технологии А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, а также в соответствии с учебным планом МБОУ «Червоновская средняя школа».

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

В 8 классе на изучение предмета «Технология» в связи с введением ФГОС ООО второго поколения отводится 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

Планируемые результаты изучения учебного предмета:

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным, предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.

2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.

3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.

4. Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

В трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.

2. Организация рабочего места с учётом требований и организации труда.

3. Подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии.

4. Подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии.

5. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.

6. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

7. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни.

8. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.

9. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.

10. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.

11. Соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.

В мотивационной сфере:

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.

2. Осознание ответственности за качество результатов труда.

3. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной-трудовой деятельности.

В эстетической сфере:

1. Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ.

2. Применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (вышивка, роспись ткани, ткачество, войлок, шить и др.) в создании изделий материальной культуры.

3. Моделирование художественного оформления объекта труда.

4. Способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры.

5. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.

6. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.

7. Создание художественного образа и воплощение его в продукте.

8. Развитие пространственного художественного воображения.

9. Развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы.

10. Понимание роли света в образовании формы и цвета.

11. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.

12. Применение методов художественного проектирования одежды.

13. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.

14. Соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.

2. Формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.

3. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др..

4. Способность к коллективному решению творческих задач.

5. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

6. Способность прийти на помощь товарищу.

7. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.

2. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.

3. Соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учетом технологических требований.

4. Развитие глазомера.

5. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

Раздел 1. Кулинария.

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, блюда национальной кухни, консервированные плоды и ягоды - соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол.

Раздел 2. Технология ведения дома.

Обучающийся научится:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования примерных затрат.

Обучающийся получит возможность научиться:

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел 3. Электротехника.

Обучающийся научится:

- соблюдать правила техники безопасности;
- экономить электрическую энергию;
- разбираться в схемах подключения коллекторных двигателей к источнику тока.

Обучающийся получит возможность научиться:

- оказывать первую помощь при поражении электрическим током;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием.

Раздел 4. Семейная экономика.

Обучающийся научится:

- рассчитывать бюджет семьи;
- как правильно распоряжаться свободными средствами;
- составлять бизнес-план семейного бизнеса.

Обучающийся получит возможность научиться:

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел 5. Профессиональное самоопределение.

Обучающийся научится:

- основам профессионального самоопределения;
- разделять сферы современного производства;
- различать факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Раздел 6. Художественные ремесла.

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить;

- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание учебного предмета.

Обучение обучающихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Учитываются интересы и склонности обучающихся, возможности образовательного учреждения, местных социально-экономических условий.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность.

Основой учебной программы являются разделы: «Кулинария», «Технологии ведения домашнего хозяйства», «Электротехника», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Художественные ремесла».

При организации творческой или проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Приоритетными методами являются практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда национальной кухни

Теоретические сведения. Традиции питания, основные направления в области технологии приготовления блюд, развитие современной кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд. Правила техники безопасности.

Тема. Заготовка продуктов

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Практическая работа. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия

электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

Практические работы. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Тематическое планирование.

№ п.п	Название раздела	Кол-во часов
1	Кулинария Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Блюда из птицы. Блюда национальной кухни (на примере первых блюд). Консервирование плодов и ягод. Упаковка пищевых продуктов.	5 1 1 1 1 1
2	Технологии ведения домашнего хозяйства Экология жилища Инженерные коммуникации в доме Системы водоснабжения и канализации	3 1 1 1
3	Электротехника Электрический ток и его использование Потребители и источники электроэнергии Разработка плаката по электробезопасности Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы. Цифровые приборы. Творческий проект «Дом будущего»	6 1 1 1 1 1 1
4	Семейная экономика Способы выявления потребностей семьи Технология построения семейного бюджета Технологии совершения покупок Способы защиты прав потребителей Технология ведения бизнеса	5 1 1 1 1 1
5	Современное производство и профессиональное самоопределение Основы выбора профессии. Классификация профессий Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	5 1 1 1 1 1
6	Художественные ремесла (вязание спицами) Вязание как вид художественного ремесла Вязание – способы набора петель. Способы вязания лицевых и изнаночных петель. Выполнение проекта «Вязание спицами»	10 1 1 2 6
	Итого	34

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 2241331179433258965477892812032749152869128159

Владелец Медведева Наталья Витальевна

Действителен с 18.10.2022 по 18.10.2023