

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ»**  
**на 2023 – 2024 учебный год**

**Классы: 8 класс**

**Автор – составитель: Чецкая И.Г., учитель технологии**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### ***Раздел «Современные и перспективные технологии»***

Обучающийся *научится*:

- анализировать виды социальных технологий;
- находить информацию о социальных услугах в Интернете и других источниках рекламы;
- давать определение рекламы.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- объяснять назначение управленческих технологий, понятия «интернет-среда», «интернет-технологии»;
- характеризовать современные профессии в сфере рекламы.

### ***Раздел «Технологии получения металлов и искусственных материалов»***

Обучающийся *научится*:

- анализировать организацию и оснащение рабочего места для фрезерных работ, применение разъемных и неразъемных соединений,
- соблюдать правила безопасной работы;
- называть основные виды и последовательность фрезерования.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- находить в Интернете информацию о получении профессий фрезеровщика и оператора станков с числовым программным управлением;
- разрабатывать графическую документацию;
- составлять технологическую карту с помощью компьютера.

### ***Раздел «Технологии получения текстильных материалов»***

Обучающийся *научится*:

- анализировать свойства тканей для изготовления различных моделей одежды;
- классифицировать волокна, виды плечевой одежды;
- называть этапы получения нитей, модели плечевой одежды;
- выполнять поиск и презентацию необходимой информации, снятие мерок, образцы поузловой обработки швейных изделий, раскладку выкройки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, отделочные работы;
- работать в группе;
- приводить примеры получения сырья для изготовления волокон, разъемных и неразъемных соединений, стилей в одежде, из истории одежды;
- осуществлять контроль выполненных работ.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- оформлять необходимую графическую документацию;
- изготавливать материальные объекты.

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

Обучающийся *научится*:

- проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о роли микроорганизмов в пищевой промышленности, вредных микроорганизмах, пищевых отравлениях;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных работ;
- выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов;
- готовить отварную и жареную рыбу, дрожжевое тесто, слоеное тесто;
- применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд;
- дегустировать приготовленные блюда;
- разрабатывать творческий проект.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- оформлять блюда;
- оценивать качество блюд;
- сравнивать, обобщать и делать выводы по теме.

### ***Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»***

Обучающийся *научится*:

- приводить исторические примеры развития и применения геометрической резьбы, использования изделий из войлока в быту;
- изучать элементы и мотивы образования геометрической резьбы в технике сколышков, художественное оформление изделий войлоком;
- разрабатывать графическую документацию.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- работать в группах;
- изготавливать материальные объекты (изделия);
- проводить презентацию проекта.

### ***Раздел «Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника»***

Обучающийся *научится*:

- приводить примеры развития и применения электрической энергии в технике связи, автоматике, измерительной технике, навигации, альтернативных источников питания;
- Анализировать представленные схемы.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- Находить с Интернетом информацию о возобновляемых и невозобновляемых энергоресурсах, тенденциях развития электроэнергетики и электротехники.

### ***Раздел «Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности»***

Обучающийся *научится*:

- Разрабатывать творческие проекты;
- Подготавливать пояснительную записку.

Обучающийся *получит возможность научиться*:

- Проводить презентацию проекта.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Современные и перспективные технологии

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

#### Технологии получения металлов и искусственных материалов

Фрезерование металлов. Горизонтально-фрезерный станок. Инструменты и приспособления. Разновидность фрез. Фрезерные станки с числовым программным управлением. Рабочее место для фрезерных работ. Правила безопасной работы на станке. Основные технологические фрезерные операции. Последовательность фрезерования. Фальцевое соединение, швы. Знакомство с профессиями: слесарь-жестянщик, кровельщик, кузнеца. Ручные инструменты и приспособления. Электромеханические инструменты. Виды металла для пропильного и просечного декора.

#### Технологии получения текстильных материалов

Одежда. Функции одежды. История костюма. Мода. Силуэт. Стиль. Зрительные иллюзии. Иллюзия изменения длины и формы. Иллюзия изменения параллельности и направления линий. Явление иррадиации. Изменения восприятия фигуры. Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание. Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Моделирование летнего платья. Моделирование пончо. Моделирование ветровки. Как работать с выкройками из журналов мод. Определение своего размера. Копирование выкройки. Как пользоваться диском с выкройками. Сферы применения текстиля. Новые технологии получения химических волокон с особыми свойствами. Свойства волокон нового поколения. Основные направления совершенствования технологий производства волокон. *Биотехнологии в производстве текстильных волокон* «Биопанволокна». Эковолокна. Волокна из кукурузы. Волокна из водорослей. Волокна из крабовых панцирей. Соевое волокно. Бамбуковое волокно и ткани из него. Любума. Рециклированная кожа. Производство ткани из ветоши.

#### Технологии обработки пищевых продуктов

Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ. Калорийность блюд. Расчёт калорийности. Основы здорового питания. Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы. Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса. Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов. Национальная кухня. Суп. Классификация супов: по наличию основы жидкого супа, по способу приготовления, по температуре подачи. Правила безопасной работы на кухне с горячей посудой. Сервировка обеденного стола.

Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок и их характеристика. Информация на этикетке. Штриховой код. Экомаркировка.

Рафинированные пищевые продукты. Генномодифицированные или трансгенные организмы. Радуризация. УФ-обработка. ИК-нагрев. Диэлектрический нагрев. Индукционный нагрев.

Криозаморозка. Технология вакуумизации. Технология асептической упаковки. Использование вакуума и модифицированной газовой среды. Идеи творческих проектов.

### **Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

Валяние шерсти. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг. Применение иглопробивной машины.

Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

Геометрическая резьба. Геометрические элементы. Техника выполнения геометрической резьбы. Выполнение операций: наколки и подрезки. Правила безопасной работы при выполнении резьбы по дереву. Виды отделки изделий, украшенных резьбой.

Резьба треугольников. Пирамидки. Приёмы разметки и техника резьбы сияний. Основные правила при резьбе сияний.

. Плосковыемочная комбинированная резьба. Символы геометрических фигур. Соляные знаки. Идеи творческих проектов.

### **Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника**

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

### **Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности**

Социальные проекты. Идеи творческих проектов.

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Название раздела	№ урока	Название изучаемой темы	Количество уроков
<b>Современные и перспективные технологии (2 ч)</b>	1	Социальные технологии	1
	2	Социальные технологии	1
<b>Технологии получения металлов и искусственных материалов (6 ч)</b>	3	Основы фрезерной обработки. Организация рабочего места	1
	4	<b>Входная контрольная работа</b>	1
	5	Основные технологические фрезерные операции.	1
	6	Технологические операции соединения тонколистных металлов.	1
	7	Художественное конструирование изделий в технике просечного и пропильного металлов	1
	8	ПР «Ознакомление с устройством горизонтально-фрезерного станка»	1
<b>Технологии получения текстильных материалов (6 ч)</b>	9	История костюма.	1
	10	Зрительные иллюзии в одежде.	1
	11	Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия.	1
	12	Моделирование отдельных элементов плечевого изделия	1
	13	Работа с готовыми выкройками в журналах мод и на дисках.	1
	14	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
<b>Технологии обработки пищевых продуктов (6 ч)</b>	15	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1
	16	<b>Контрольная работа за 1 полугодие</b>	1
	17	Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	1
	18	Значение мяса и субпродуктов в питании человека.	1
	19	Механическая обработка мяса животных.	1
	20	Виды кулинарной обработки мяса.	1
<b>Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)</b>	21	История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.	1
	22	Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере	1
	23	Основы геометрической резьбы	1
	24	Приемы разметки и техника резьбы треугольников и сияний.	1
	25	ПР «Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества»	1
	26	ПР «Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества»	1
<b>Электротехнические работы. (4 ч)</b>	27	Производство, передача и потребление электрической энергии.	1
	28	Переменный и постоянный токи. Электрические двигатели. Измерительные приборы.	1
	29	Неразветвленные и разветвленные цепи.	1
	30	Электромагнитное реле.	1
<b>Творческие, проектные работы. (4 ч)</b>	31	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1

	32	Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1
	33	Технологический этап выполнения творческого проекта.	1
	34	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1