

Планируемые образовательные результаты

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным

предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере у учащихся будут сформированы:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение

норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей

профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно

владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию,

учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Планируемые результаты обучения

Современные и перспективные технологии

УУД

Анализировать виды социальных технологий, находить информацию о социальных услугах в Интернете и других источниках информации. Давать определение рекламы. Объяснять назначение управленческих технологий, понятия «интернет-среда», «интернет-технологии». Характеризовать современные профессии в сфере рекламы. Называть средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры. Заполнять таблицы «Виды социальных услуг для детей», «Средства распространения рекламы», используя информацию из Интернета. Знакомиться с профессиями маркетолога, менеджера по рекламе.

Технологии получения и преобразования текстильных материалов

УУД

Анализировать свойства тканей для изготовления различных моделей одежды. Классифицировать волокна, виды плечевой одежды. Называть этапы изготовления плечевой одежды, этапы конструирования и моделирования плечевого изделия. Проводить поиск и презентацию информации о технологии изготовления плечевой одежды. Разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия. Оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Распознавать виды тканей из различных волокон. Определять состав тканей. Соблюдать последовательность изготовления плечевого изделия с втачным рукавом, плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Различать плечевые изделия по крою. Обосновывать

использование приспособлений малой механизации, выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов. Соблюдать правила безопасных работ, подготовки ткани к раскрою, снятия мерок. Производить моделирование прямой юбки и брюк, расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Изготавливать образцы поузловой обработки швейных изделий. Выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Выполнять поиск и презентацию необходимой информации, раскладку выкройки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей и обработку срезов, обработку застёжки, нижнего среза, ВТО, отделочные работы блузки. Читать технологическую документацию. Анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки. Оценивать качество готового изделия. Оформлять результаты исследований. Разрабатывать творческий проект. Оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Изготавливать материальные объекты (изделия). Контролировать качество выполняемой работы.

Технологии обработки пищевых продуктов

УУД

Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о физиологии питания, мясной промышленности, предприятиях общественного питания. Определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд. Выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов. Готовить блюда из сельскохозяйственной птицы, мяса и субпродуктов. Применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд. Анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту. Различать виды мяса по способам приготовления и составу. Соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. Осваивать приёмы кулинарной обработки мяса. Оценивать качество готовых блюд. Рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из мяса. Сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества мяса, консервов из мяса, способах подготовки мяса к приготовлению.

Электротехника и автоматика

УУД

Приводить примеры развития и применения электрической энергии в технике связи, автоматике, измерительной технике, навигации, альтернативных источников энергии. Анализировать представленные схемы. Называть проблемы, возникающие при работе электростанций, виды аккумуляторов. Характеризовать виды токов, виды электрических станций. Объяснять устройство и работу электрических двигателей. Соблюдать правила безопасных работ.

Художественная обработка материалов

УУД

Приводить исторические примеры использования изделий из войлока в быту. Изучать художественное оформление изделий войлоком. Изготавливать изделия из войлока. Соблюдать правила безопасных работ. Разрабатывать творческий проект.

Робототехника

УУД

Классифицировать роботизированные устройства. Анализировать возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций, работу роботизированных устройств с точки зрения единства программных и аппаратных средств. Определять программные и аппаратные средства, необходимые для осуществления управлением устройством, по блок-схеме, для решения какой задачи предназначен данный алгоритм, определять, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм. Исполнять готовые алгоритмы для конкретных исходных данных. Строить цепочки команд, дающих нужный результат при конкретных исходных данных для исполнителя арифметических действий.

Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности

УУД

Разрабатывать творческий проект. Подготавливать пояснительную записку.

Проводить презентацию проекта.

III. Содержание программы

Современные и перспективные технологии (6 часов) Социальные технологии 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. Лазерные и нанотехнологии Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог. Биотехнологии и современные медицинские технологии Биотехнология. Бионика. Генная инженерия. Биоинженерия

Технологии получения и преобразования текстильных материалов (28часов) Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Снятие мерок. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободное облегание. Конструирование и построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Основа конструкции изделия. Построение базисной сетки чертежа. Построение линий плеча и рукава. Построение линий низа, бока, талии. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Изменение длины плечевого изделия. Изменение формы выреза горловины. Изменение длины рукава. Моделирование кокетки. Моделирование сарафана. Моделирование летнего платья. Моделирование пончо. Моделирование ветровки. Методы конструирования плечевых изделий Мода от-кутюр. Муляжный метод конструирования. Расчётно-графический метод конструирования.

Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов) Физиология питания. Расчёт калорийности блюд Физиология питания. Состав пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Ассимиляция. Диссимиляция. Обмен веществ. Калорийность блюд. Расчёт калорийности. Основы здорового питания. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы. Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных 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 кулинарной обработки мяса. Производство колбас Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение. Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов. Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду 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. Упаковка пищевых продуктов и товаров Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок и их характеристика. Информация на этикетке. Штриховой код. Экомаркировка. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов Рафинированные пищевые продукты. Генномодифицированные или трансгенные организмы. Радуризация. УФ-обработка. ИК-нагрев. Диэлектрический нагрев. Индукционный нагрев. 57 Криозаморозка. Технология вакуумизации. Технология асептической упаковки. Использование вакуума и модифицированной газовой среды. Идеи творческих проектов.

Электротехника и автоматика (6 часов) Производство, передача и потребление электрической энергии Электротехника. Электрическая энергия. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые. Тепловая электростанция. Гидроэлектрическая электростанция. Атомная электростанция. Переменный и постоянный токи Переменный ток. Амплитуда. Частота. Постоянный ток. Действие тока. Мощность. Период и действующее значение силы переменного тока. Накопители электрической энергии. Аккумулятор. Электрические двигатели Электродвигатель постоянного тока. Электродвигатель переменного тока. Коллекторные двигатели. Статор. Ротор. Коллектор. Щетки. Реверсирование двигателя. Асинхронный двигатель. Измерительные приборы Амперметр. Вольтметр. Омметр. Авометр. Тестер. Мультиметр. Предел измерения. Правила безопасной работы с электроизмерительными приборами. Правила безопасной работы с электроприборами.

Художественная обработка материалов(4часов) История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок 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 в интерьере. Художественный войлок в интерьере Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

Робототехника (4часа) Протокол связи — настоящее и будущее Протокол связи. Wi-Fi. Bluetooth. ZigBee. Стек протокола. Что такое MAC-адрес IP-адрес. Физический уровень передачи данных. Канальный уровень передачи данных. Сетевой уровень передачи данных. MAC-адрес. Управление роботом Режим управления. Пульт управления. Программа. Управление работой контроллера Контроллер. Установка программы. Аппаратное обеспечение. COM-порт. Платформа

Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (2 часа)
Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

Утверждаю

Директор школы _____ Карявкина Т.И.

Тематический график прохождения
материала по технологии

8 класс

На 2021-2022 учебный год

№ п\п	Тема раздела	Количество часов				контроль	Дата контроля		
			8а	8б	8в		8а	8б	8в
1	Современные и перспективные технологии	6	1.09-19.09	1.09-19.09	1.09-19.09	Входной контроль	8.09	13.09	14.09
2	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	28	20.09-16.01	20.09-16.01	20.09-16.01	Пр.работа№1	6.10	11.10	12.10
						Пр.работа№2	13.10	18.10	19.10
						Практическая работа№3	15.12	20.12	21.12
						Контрольная работа по теме: «Технологии преобразования текстильных материалов»	22.01	27.01	28.01
3	Технологии обработки пищевых продуктов	14	17.01-13.03	17.01-13.03	17.01-13.03	Пр.работа№4	26.01	24.01	25.01
						Пр.работа№5	16.02	14.02	15.02
						Контрольная работа по теме: «Технологии обработки пищевых продуктов»	9.03	28.02	1.02
4	Электротехника и автоматика	6	14.03-17.04	14.03-17.04	14.03-17.04				

5	Художественная обработка материалов	4	18.04-29.04	18.04-29.04	18.04-29.04				
6	Робототехника	4	4.05-15.05	4.05-15.05	4.05-15.05	Итоговый контроль	4.05	23.05	24.05
7	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	2	16.05-31.05	16.05-31.05	16.05-31.05	Проект	11.05	30.05	31.05
	итого	64							

Учитель

Тремполец И.А.