



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области  
Управление образования МО "Сенгилеевский район"  
МОУ Алешкинская ОШ

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

  
Краснова М.В.  
Протокол №1 от «30 » 08.  
2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по УВР

  
Краснова М.В.  
Протокол №1 от « 30 » 08  
2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ  
Алешкинская ОШ

  
Меркулов И.Б.  
Приказ № от « \_\_\_\_  
2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

для обучающихся 8 класса

Составитель: учитель технологии  
Жегалин В.М.

**с. Алешкино, 2023**

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета технология**

### **Личностные результаты:**

- Участвует в нормотворчестве. Стремится к совершенствованию школьного пространства.
- Владеет несколькими способами решения учебной задачи.
- Знает и следует предписаниям той или иной социальной роли.
- Интересуется культурными традициями народов России. Успешно адаптируется к чужой культуре без отказа от своей собственной.
- Старается договориться со сверстниками о правилах поведения в различных ситуациях. Следует в поведении моральным нормам и этическим требованиям.
- Регулирует свое эмоциональное состояние.
- Может сам создавать правила и нормы экологического характера.
- Придерживается здорового образа жизни.

### **Метапредметные результаты**

#### **Регулятивные УУД:**

- Самостоятельно устанавливает и соблюдает режим учебной работы
- Самостоятельно следует выделенным учителем ориентирам действия в новом учебном материале.
- Понимает, принимает и сохраняет учебную задачу, соблюдает последовательность действий по ее решению.
- Самостоятельно планирует и осуществляет контроль по результату.
- Осуществляет прикидку возможного результата и способа его достижения с помощью учителя.
- Корректирует действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок.
- Самостоятельно определяет проблему и цель в деятельности: учебной и жизненно-практической (в том числе в своих проектах).
- Самостоятельно адекватно оценивает правильность выполнения действий, сопоставляя результат с поставленной учебной задачей или самостоятельно заданными критериями, алгоритмом.
- Адекватно определяет причины успешности и неуспешности в учебной деятельности, сопоставляя цель, ход и результат деятельности самостоятельно.

#### **Познавательные УУД:**

- Осуществляет поиск в учебниках и других источниках, в том числе используя ИКТ, достоверную информацию, необходимую для решения учебных и жизненных задач
- Сравнивает объекты по самостоятельно определённым критериям
- Устанавливает аналогии (создает модели объектов) для понимания закономерностей, использует их в решении задач
- Выбирает эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных условий
- Анализирует (в том числе выделяет главное, разделяет на части) и обобщает, доказывает, делает выводы, определяет понятия; строит логически обоснованные рассуждения на простом и сложном уровне
- Осуществляет синтез (составляет целое из частей).
- Проводит сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая для этого основания и критерии
- Устанавливает причинно-следственные связи на простом и сложном уровне
- Строит логическое рассуждение, выражая причинно-следственные связи.
- Осуществляет логическую операцию установления родовидовых отношений
- Владеет смысловым чтением: самостоятельно вычитывает фактуальную, подтекстовую, концептуальную информацию
- Структурирует тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивает последовательность описываемых событий
- Владеет основами реализации проектно-исследовательской деятельности

#### **Коммуникативные УУД:**

- Определяет цели, распределяет функции участников, правила и способы взаимодействия.
- Контролирует и корректирует действия партнёра на основе совместно определенных критериев.
- Контролирует и корректирует действия партнёра на основе совместно определенных критериев.
- Задает вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром.
- Адекватно использует речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеет устной и письменной речью; строит монологическое контекстное высказывание.
- Умеет преодолевать конфликты: договариваться с людьми, взглянуть на ситуацию с позиции другого.
- Осознанно использует речевые средства в соответствии с ситуацией общения и коммуникативной задачей.
- Понимает позицию другого, выраженную в явном и неявном виде.
- Объясняет непонятные слова из контекста.
- При изложении своих мыслей (на заданную тему) придерживается определенного плана
- Соотносит позицию автора с собственной точкой зрения.
- Излагает своё мнение (в монологе, диалоге, полилоге), аргументируя его, подтверждая фактами, выдвигая контраргументы в дискуссии.
- Аргументирует свою точку зрения, спорит и отстаивает свою позицию не враждебным для оппонентов образом.
- Умеет организовывать работу в паре, группе (самостоятельно определять цели, роли, задавать вопросы, вырабатывать решения).

## **Предметные результаты**

### Раздел 1: «Культура питания»

*Выпускник научится:*

- профилактике пищевых отравлений, кишечных инфекций

*Выпускник получит возможность научиться:*

- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и кишечных инфекциях.

### Раздел 2: «Кулинария»

*Выпускник научится:*

- выявлять содержание вредных пищевых добавок в продуктах питания;
- технологии приготовления супов (борща, щей, рассольника, солянки);
- технологии приготовления окрошки;
- технологии приготовления пельменей;
- технологии приготовления блюд из мяса (зразы, мясо по - строгановски, котлеты пожарские);
- технологии приготовления пирожков (расстегаев) из дрожжевого теста;
- способам сервировки стола для банкета – коктейля, банкета чая;
- правилам поведения на банкете.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- работать с кухонным оборудованием и инструментами;
- готовить борщи, щи, рассольник, солянку, окрошку;
- готовить пельмени, мясо по – строгановски, зразы, котлеты;
- готовить пирожки и расстегаи из дрожжевого теста;
- сервировать стол для различных банкетов.

### Раздел 3: «Семейная экономика»

*Выпускник научится:*

- определять задачи семейной экономики;
- определять значение семьи в обществе, ее функции;
- разбираться в видах бизнеса;
- определять потребности, бюджет, доходы семьи;
- классифицировать расходы;

- маркетингу в семейной экономике;
  - определять страну – изготовителя по штрихкоду
- Выпускник получит возможность научиться*
- описывать ресурсы семьи, выявлять возможности их увеличения;
  - определять положительные и отрицательные качества приобретенных вещей;
  - определять страну изготовителя и гарантийность товара по штриховому коду;
  - составлять краткий бизнес – план

#### Раздел 4: «Технологии домашнего хозяйства»

*Выпускник научится:*

- определять расходы горячей и холодной воды за месяц

*Выпускник получит возможность научиться:*

- рассчитывать стоимость горячей и холодной воды за месяц

#### Раздел 5: «Электротехника»

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьной технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая интернет)

#### Раздел 6: «Современное производство и профессиональное самоопределение»

*Выпускник научится:*

- определять профессии по классификации
- выделять различные виды мотивов выбора профессии

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять профессиограмму
- определять уровень своей самооценки
- определять свои склонности
- составлять профессиональный план

#### Раздел 7: «Художественные ремесла»

**Вязание спицами**

*Выпускник научится:*

- возможностям техники вязания на спицах, определять материалы и инструменты;
- правилам подбора спиц для вязания;
- технологии вязания на двух и пяти спицах.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- подбирать спицы с учетом толщины и видом узора;
- выполнять записи узоров вязания на спицах с помощью условных обозначений;
- вязать на простые изделия на двух и пяти спицах.

#### Раздел 8: «Проектирование и изготовление изделий»

*Выпускник научится:*

- выполнять проект поэтапно;
- обосновывать возникшую проблему и потребность.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- разрабатывать творческий проект и выполнять его на разных этапах.

### **Содержание учебного предмета**

## **Раздел 1: «Культура питания» (1 ч)**

**Вводное занятие** Вводный инструктаж и первичный инструктаж в кабинете технологии.

Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила техники безопасности и санитарно – гигиенические требования при выполнении кулинарных работ. Организация учебного процесса.

**Физиология питания** Личная гигиена и профилактика заболеваний. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Пищевые отравления и кишечные инфекции. Первая помощь при пищевых отравлениях.

## **Раздел 2: «Кулинария» (7ч)**

### **Здоровое питание семьи (1 ч)**

Понятие экологическая культура человека. Определение полезных и вредных продуктов. Вредные пищевые добавки и их влияние на здоровье человека, окружающую среду.

**Практическая работа:** Экологическая оценка продуктов питания

### **Блюда русской национальной кухни.**

Технология приготовления борщей, щей, солянок, рассольников, окрошки, пельменей, блюд из мяса, пирожков из дрожжевого теста

**Практическая работа:** Приготовление супов (борщ, щи, рассольник, солянка)

**Практическая работа:** Приготовление холодного первого блюда (окрошки)

**Практическая работа:** Приготовление пельменей

**Практическая работа:** Приготовление блюд из мяса (зразы, «пожарские» котлеты, мясо «по – строгановски»)

**Практическая работа:** Приготовление пирожков (расстегаев) из дрожжевого теста

### **Праздничный этикет. Виды банкетов (1 ч)**

Характеристика банкетов. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет коктейль – фуршет. Банкет чай

## **Раздел 3: «Семейная экономика» (5 ч)**

### **Способы выявления потребностей семьи (1 ч)**

Виды потребностей семьи: ложные, рациональные, материальные, духовные. Иерархия человеческих потребностей. Классификация рациональных вещевых потребностей (обязательные, желательные, престижные). Свойства товаров. Правила покупки.

**Практическая работа:** Исследование потребительских свойств товара.

### **Технология построения семейного бюджета (1 ч)**

Семейный бюджет и как его составить. Доходы и расходы семейного бюджета. Постоянные расходы. Сбережения и накопления.

**Практическая работа:** Исследование составляющих бюджета семьи

### **Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей (1 ч)**

Информация о товарах и источники информации о товарах. Сертификация. Маркировка. Этикетка. Вкладыш. Штрихкод. Защита прав потребителей.

**Практическая работа:** Исследование штрихового кода.

### **Технология ведения бизнеса (1 ч)**

Предпринимательство. Организационно – правовая форма предприятия: индивидуальное предприятие, товарищество, акционерное общество (преимущества и недостатки). Регистрация. Бизнес – план.

**Практическая работа:** Исследование возможностей для бизнеса.

Творческий проект по разделу: «Семейная экономика» 2 1

## **Раздел 4: «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч**

### ***Экология жилища (1 ч)***

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.

### ***Водоснабжение и канализация в доме» (1 ч)***

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика 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 5 «Электротехника» (6ч)**

### ***Бытовые электроприборы (2ч)***

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 действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного использования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя. 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.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Цифровые приборы.

Практические работы: Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети.

### ***Электромонтажные и сборочные технологии (2 ч)***

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

### ***Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)***

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Пути экономии электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок

Практические работы: Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц

## **Раздел 6: «Современное производство и профессиональное самоопределение» 4 ч**

### ***Профессиональное образование (1 ч)***

Система профессиональной подготовки кадров. Ситуации выбора профессии. Алгоритм выбора профессии. Классификация профессий. Отрасли экономики. Профессиограмма и психограмма

Практическая работа: Составление профессиограммы.

### ***Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение (1 ч)***

Самосознание. Самооценка. Я – Концепция личности. Профессиональные интересы, склонности и способности. Ведущие свойства специальных способностей.

Практическая работа: Определение уровня своей самооценки.

Практическая работа: Определение своих склонностей.

**Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении (1 ч)**

Типы темперамента и их психологические характеристики, черты характера.

**Психические процессы, важные для профессионального самоопределения 1 ч)**

Ощущение, восприятие, воображение, память, внимание, мышление и их характеристика.

**Мотивы выбора профессии.** Профессиональная пригодность. Профессиональная проба (1 ч)

Практическая работа: Анализ мотивов своего профессионального выбора.

Творческий проект по разделу: «Мой профессиональный выбор»

Раздел 7: «Художественные ремесла»

**Вязание спицами (6 ч)**

Основные виды петель и приемы их выполнения: лицевая и изнаночная петли. Схемы для вязания. Убавление и прибавление петель.

Практическая работа: Вывязывание лицевых и изнаночных петель. Убавление, прибавление и закрытие петель (2 ч)

Практическая работа: Выполнение образцов изделий на 2 спицах(2 ч)

Практическая работа: Выполнение образцов изделий на 4 спицах(2 ч)

Раздел 8: **Творческий итоговый проект (2 ч)**

**Тематика творческих проектов и этапы их выполнения (1 ч)**

Организационно – подготовительный этап (выбор темы проекта, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

**Составление технологической последовательности выполнения проекта**

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

**Технологический этап выполнения творческого проекта**

Конструирование базовой модели. Моделирование и изготовление изделия.

**Экономическое обоснование проекта.** Расчет себестоимости изделия

**Заключительный этап выполнения творческого проекта.**

Оценка проделанной работы и критерии оценки работ. Защита проекта.

## Тематическое планирование

| Тема урока                                                                                                                                                | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту | Форма (урок, неурок)       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|---------------|----------------------------|
| Раздел 1: «Культура питания» 1 ч                                                                                                                          |              |               |               |                            |
| Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж в кабинете технологии. Содержание предмета. Последовательность его изучения<br>Физиология питания | 1            |               |               | урок<br>урок               |
| Раздел 2: «Кулинария» 7 ч                                                                                                                                 |              |               |               |                            |
| 1. Здоровое питание семьи<br><i>Практическая работа №1:</i> Экологическая оценка продуктов питания                                                        | 1            |               |               | познавательная лаборатория |
| 2. Блюда русской национальной кухни:<br><i>Практическая работа №2:</i> Приготовление супов (борщ, щи, рассольник, солянка)                                | 1<br>1       |               |               | урок<br>урок               |
| <i>Практическая работа №3:</i> Приготовление холодного первого блюда (окрошки)                                                                            | 1            |               |               | урок<br>урок               |



|                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |  |  |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|--|----------------------------|
| Практическая работа №4: Приготовление пельменей                                                                                                                                                                                                                  | 1           |  |  | урок                       |
| Практическая работа №5: Приготовление блюд из мяса (зразы, «пожарские» котлеты, мясо «по – строгановски»)                                                                                                                                                        | 1           |  |  |                            |
| Практическая работа №6: Приготовление пирожков (расстегаев) из дрожжевого теста                                                                                                                                                                                  |             |  |  |                            |
| 3. Праздничный этикет. Виды банкетов                                                                                                                                                                                                                             | 1           |  |  | урок                       |
| <b>Раздел 3: «Семейная экономика» 5 ч</b>                                                                                                                                                                                                                        |             |  |  |                            |
| 1. Способы выявления потребностей семьи.<br>Практическая работа №7: Исследование потребительских свойств товара.                                                                                                                                                 | 1           |  |  | урок                       |
| 2. Технология построения семейного бюджета.<br>Практическая работа №8: Исследование составляющих бюджета семьи.                                                                                                                                                  | 1           |  |  | урок                       |
| 3. Технология совершения покупок<br>Способы защиты прав потребителей<br>Практическая работа № 9: Исследование штрихового кода.                                                                                                                                   | 1           |  |  | познавательная лаборатория |
| 4. Технология ведения бизнеса.<br>Практическая работа №10: Исследование возможностей для бизнеса.                                                                                                                                                                | 1           |  |  | урок                       |
| 5. Творческий проект по разделу «Семейная экономика».                                                                                                                                                                                                            | 1           |  |  | творческий проект          |
| <b>Раздел 4: «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч</b>                                                                                                                                                                                                            |             |  |  |                            |
| 1. Экология жилища                                                                                                                                                                                                                                               | 1           |  |  | урок                       |
| 2. Водоснабжение и канализация в доме<br>Практическая работа № 11: Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц                                                                                                                              | 1           |  |  | урок                       |
| <b>Раздел 5: «Электротехника» 6 ч</b>                                                                                                                                                                                                                            |             |  |  |                            |
| 1. Бытовые электроприборы:<br>Электронагревательные приборы<br>Практическая работа №12: Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети.<br>Отопительные электроприборы<br>Электронные приборы | 1<br>1<br>1 |  |  | урок<br>урок<br>урок       |
| 2. Электромонтажные и сборочные технологии:<br>Электрический ток и его использование<br>Электрическая цепь. Электромонтажные работы                                                                                                                              | 1<br>1      |  |  | урок<br>урок               |
| 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики<br>Практическая работа № 13: Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц                                                                                                                    | 1           |  |  | урок                       |
| <b>Раздел 6: «Современное производство и профессиональное самоопределение» 6 ч</b>                                                                                                                                                                               |             |  |  |                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |      |  |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|--|--------------------------|
| 1. Профессиональное образование<br><i>Практическая работа № 14:</i> Составление профессиональной программы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1               | 28.0 |  | творческая мастерская    |
| 2. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение<br><i>Практическая работа №15:</i> Определение уровня своей самооценки<br><i>Практическая работа №16:</i> Определение своих склонностей.                                                                                                                                                                                                                     | 1               |      |  | урок                     |
| 3. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1               |      |  | урок                     |
| 4. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1               |      |  | урок                     |
| 5. Мотивы выбора профессии<br>Профессиональная пригодность<br><i>Практическая работа № 17:</i> Анализ мотивов своего профессионального выбора                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1               |      |  | урок                     |
| 5. Творческий проект «Мой профессиональный выбор»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1               |      |  | творческий проект        |
| <b>Раздел 7: «Художественные ремесла» 6 ч</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |      |  |                          |
| <b>Вязание спицами</b><br><i>Практическая работа №18:</i> Вывязывание лицевых и изнаночных петель<br>Убавление, прибавление и закрытие петель<br><i>Практическая работа №19:</i> Выполнение образцов изделий на 2 спицах<br><i>Практическая работа №20:</i> Выполнение образцов изделий на 4 спицах                                                                                                                        | 2<br><br>2<br>2 |      |  | урок<br><br>урок<br>урок |
| <b>Раздел 8: Творческие проектные работы» 2 ч</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |      |  |                          |
| 1. Выполнение творческого проекта:<br>1). Организационно – подготовительный этап.<br>2). Составление технологической последовательности выполнения проекта.<br>3) Технологический этап выполнения творческого проекта<br>- конструирование, моделирование;<br>- изготовление изделия.<br>Экономическое обоснование проекта.<br>3). Заключительный этап: оценка проделанной работы и критерии оценки работ. Защита проекта. | 2               |      |  | творческий проект        |
| Итого:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 35              |      |  |                          |

1. Программа по технологии для общеобразовательных учреждений 5 – 8 классов под ред. Тищенко Т.А., Синица Н.В.  
М.: Вентана – Граф, 2014г. – 137с.
2. Технология 8 класс. В.Д. Симоненко, А.А. Электров., Б.А. Гончаров. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2016. – 160с.
3. Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 8 класса (вариант для девочек)  
М.: Вентана – Граф, 2013г.
- 4.Технология. 5 – 11 классы. Проектная деятельность / авт. – сост. Н.А. Пономарева. – Изд. 2 –е. – Волгоград: Учитель, 2015. 107с.