РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Шахты Ростовской области
«Средняя общеобразовательная школа №40»
346505 Россия, г. Шахты Ростовская область пер. Фучика, 8а тел. 8(8636)26-11-49 e-mail:shkola40@rambler.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____С.В.Воробьев
Приказ от 31.08.2022г. № 63/3
Педсовет протокол № 1 от 31.08.2022

Воробьев Станислав Владимирович
Подписано цифровой подписью: Воробьев Станислав Владимирович
Дата: 2023.04.10 17:47:58 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По Технология, 8-А кл.
Уровень общего образования:
основное образование, 8 классы
Количество часов в неделю: 1 час
Учитель: Варданян Анна Андраниковна, Воробьев Станислав Владимирович
Программа разработана на основе: рабочая программа по технологии составлена на основе программы «Технология». Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ - М. : Просвещение, 2020г. -64с.
Данная программа ориентирована на учебно-методический комплект «Технология. 8 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Программа рассчитана на 1 часа в неделю, всего 33 часа (33 недели) и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования.

Пояснительная записка

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

2. Конвенцией о правах ребенка. Принята резолюцией Генеральной Ассамблеи ООН № 44/25 от 20 ноября 1989 г. (Ратифицирована Постановлением Верховного Совета СССР от 13 июня 1990 г. № 1559 – 1);

3. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении и введении в действие ФГОС ООО»);

4. Приказом Минобразования РФ от 9 марта 2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями и дополнениями);

5. Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013г. №1015 (ред. от 10.06.2019г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

6. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (ред. от 22.05.2019) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации и обучения в общеобразовательных учреждениях»;

7. Приказом Минпросвещения России от 28.12.2018 № 345 (с изм. от 18.05.2020) «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;

8. Программа по технологии составлена на основе: Технология. Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ -М.: Просвещение, 2020г.

Цели:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

Задачи:

- Обеспечить понимание обучающимися сущности современных материальных и социальных технологий;
- Формировать технологическую культуру и проектно-технологическое мышление на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности;
- Формировать распространенные общетрудовые и специальные умения, необходимые для проектирования и создания продуктов труда;
- Формировать необходимые в повседневной жизни базовые (безопасные) приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Формировать общетрудовые и специальные умения, необходимые для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные способности;
- Воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;

Предметные результаты

Обучающиеся научатся:

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;

использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

владеть способами графического представления технической документации;

владеть методами творческой деятельности;

применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Обучающиеся получат возможность научиться:

планировать технологический процесс и процесс труда;

организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;

проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;

подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;

подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;

анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;

разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;

проверять промежуточные и конечные результаты труда.

***Личностные*:**

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты:

познавательные:

умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;

осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;

осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

коммуникативные:

овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;

умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;

согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

регулятивные:

диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

умение организовывать своё рабочее место;

умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;

обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

определение наиболее эффективных способов достижения результата;

овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Содержание учебного предмета.

1. Методы и средства творческой проектной деятельности

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

*Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.*Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью.

2.Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

3.Технология.

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

4. Техника

Знакомятся с устройством двигателей, их классификацией. Принципами работы двигателей. Знакомятся с их использованием, профессиями людей, которые создают двигатели и историей их создания**.**

Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда. Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в

соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; диагностика результатов познавательно - трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

6.Технология обработки и использования пищевых продуктов.

На уроке вы узнаете, мясо каких видов птиц используют в приготовлении различных блюд и какими полезными свойствами оно обладает, познакомитесь с технологией механической и тепловой обработки мяса разных видов птиц, научитесь правильно определять качество мяса птиц в магазине. Узнают о составе мяса, видах мяса, познакомятся с методами контроля качества мяса и мясных продуктов на всех этапах производства, научатся определять свежесть мяса органолептическим методом и методом химического анализа.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Познание видов и проявлений химической энергии позволяет людям не только эффективно использовать природные вещества, но и создавать совершенно
новые материалы с уникальными свойствами. На уроке вы узнаете, что такое химическая энергия и в чём она проявляется; как и в каких технологиях используется химическая энергия; почему химическая энергия может проявляться в виде взрыва. Вы научитесь использовать химическую энергию в доступных вам технологиях обработки материалов.

8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации.

До изобретения письменности информация хранилась в памяти людей, после ее появления сведения начали передаваться в знаковой форме на материальных носителях (камне, бересте, бумаге), а с развитием технического прогресса информация стала записываться на виниловых пластинках, магнитной ленте, дисках и других носителях информации. На уроке вы узнаете, на каких материальных носителях можно записывать информацию и какие существуют средства записи информации. Вы научитесь выполнять отдельные виды записи информации с помощью современных технических средств.

9.Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.

Микроорганизмы (бактерии, вирусы, одноклеточные водоросли и одноклеточные грибы и др.) — это группа живых организмов, которые используются в различных технологических процессах и технологиях. На уроке вы узнаете об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов); об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях; о технологиях искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Вы научитесь: определять микроорганизмы по внешнему виду; создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей; владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов (дрожжей).

10. Технологии животноводства.

Производство продуктов питания и промышленного сырья остаётся основной целью технологий животноводства в 21-м веке. Любое производство направлено на получение продукции, которая имеет потребительную стоимость. Чтобы получать стабильные результаты, необходимо поддерживать в рабочем состоянии все средства производства. Это справедливо и для животноводства, где основным средством производства являются сами животные.На уроке вы узнаете, какие технологии и технические устройства применяются для получения продукции на современных животноводческих фермах; как продуктивность сельскохозяйственных животных связана с их породой; как выбирать породу животных для получения нужной продукции; как оценить породные качества животных и как их улучшить. Вы научитесь анализировать и сравнивать производительность труда животноводов при использовании различных технологий производства продукции; выбирать породу животных для получения нужной продукции; оценивать породные качества животных; рассчитывать продуктивность сельскохозяйственных животных.

11. Социальные технологии.Маркетинг.

На уроке вы познакомитесь с основными категориями рыночной экономики, такими как «нужда», «потребность», «товар», «рынок», «сделка», «деньги». Вы узнаете о том, что такое рынок, как спрос влияет на обмен и заключение сделок в современной экономике. Вы научитесь сами определять функции рынков и устанавливать их классификацию.

Описание места предмета в учебном плане.

На изучение технологии в 8 классе отводится по 1 ч в неделю. Курс рассчитан в 8 классе — 35 ч (35 учебные недели по 1 ч)

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	**Тема урока**	Количество часов	Дата	
			По плану	По факту
1.	Вводный урок. ТБ.	1	07.09.	
2.	Дизайн в процесс проектирования,	1	07.09	
3.	Методы дизайнерской деятельности.	1	14.09	
4.	Продукт труда. Стандарты производства признаки труда	1	14.09	
5.	Эталоны контроля качества продуктов труда	1	21.09	
6.	Классификация технологий	1	21.09	
7.	Классификация информационных технологий	1	28.09	
8.	Органы управления технологическими машинами	1	28.09	
9.	Автономное управление устройствами и машинами	1	05.10	

10.	Основные элементы автономии	1	05.10	
11.	Плавление металлов и отлива изделий	1	12.10	
12.	Закалка материалов.	1	12.10	
13.	Электрохимическая обработка металлов	1	19.10	
14.	Лучевые методы обработки материалов	1	19.10	
15.	Технология обработки. Мясо птицы	1	26.10	
16.	Мясо животных	1	26.10	
17.	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	16.11	
18.	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	1	16.11	
19-20	Рациональное питание современного человека. Практическая работа.	2	23.11	
21-22	Выделение энергии при химических реакциях.	2	30.11.	
23-24	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	2	07.12	
25-26	Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Практическая работа.	2	14.12	
27-28	Материальные формы представления информации для хранения.	2	21.12	
29-30	Обобщающий урок «Технологии получения, преобразования и использования энергии»	2	28.12	

31-32	Средства записи информации.	2	11.01	
33-34	Современные технологии записи и хранения информации. Практическая работа.	2	18.01	
35-36	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	2	25.01	
37-38	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	2	01.02	
39-40	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	2	08.02	
41-42	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практическая работа.	2	15.02	
43-44	Получении продукции животноводства	2	22.02	
45-46	Разведение животных, их породы и продуктивность.	2	01.03	
47-48	Разведение животных, их породы и продуктивность. Практическая работа.	2	15.03	
49-50	Основные категории рыночной экономики.	2	05.04	
51-52	Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	2	12.04	
53-54	Методы стимулирования рынка. Методы исследования рынка. Практическая работа.	2	19.04	
55-56	Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа.	2	26.04	
57-58	Этапы роботы над проектом	2	03.05	

59-60	Этапы роботы над проектом	2	10.05	
61-62	Защита проектной работы	2	17.05	
63-64	Защита проектной работы.	2	31.05	