

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОКРЕСТЬЯНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНО
Руководитель МО

 Баймурзаева П.Э.

Протокол № 1
от "29" августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам по УР

 Бабенко С.Г.

Протокол №
от "30" августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор

 Мансурова Т.

Приказ № 134
от "31" августа 2022 г.



Рабочая программа
по технологии
для обучающихся 8 класса
2022 – 2023 учебный год
составитель: Таипова О. М.

Новокрестьяновское
2022-2023 учебный год

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 8 класс

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; • элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

Предметные результаты

Название модуля

Предметные результаты

Ученик научится

Ученик получит возможность научиться

| | | |
|---|---|--|
| <p>МОДУЛЬ 1.</p> <p>Методы и средства творческой и проектной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Разрабатывать дизайн продукта труда; — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; — подбирать оборудование и материалы; — осуществлять технологический процесс; — контролировать ход и результаты работы; — оформлять проектные материалы; — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | <ul style="list-style-type: none"> — Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; — применять технологический подход для осуществления любой деятельности; — овладеть элементами предпринимательской деятельности |
| <p>МОДУЛЬ 2.</p> <p>Производство</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; — сравнивать и характеризовать различные измерительные приборы, применяемые в процессе контроля качества продуктов труда | <ul style="list-style-type: none"> — Оценивать качество современных продуктов труда разных производств |
| <p>МОДУЛЬ 3.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Классифицировать виды технологий разных производств; | <ul style="list-style-type: none"> — Оценивать возможность и целесообразность применения |

| | | |
|---|---|---|
| Технология | — классифицировать виды информационных технологий | современных технологий для бытовой деятельности своей семьи |
| МОДУЛЬ 4. Техника | <ul style="list-style-type: none"> — Разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; — ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; — различать автоматизированные и роботизированные устройства; — собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; — проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); — управлять моделями роботизированных устройств | <ul style="list-style-type: none"> — Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; — моделировать машины и механизмы; — разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; — проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию |
| МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | <ul style="list-style-type: none"> — Разбираться в технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке; — осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | — Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья |
| МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов | <ul style="list-style-type: none"> — Разбираться в технологиях приготовления блюд из мяса; — осуществлять обработку мяса птиц и животных; — определять доброкачественность птичьего и животного мяса | <ul style="list-style-type: none"> — Разбираться в свойствах мяса и его роли в рационе питания человека; — оценивать свой рацион питания на соответствие нормам для мясных продуктов |
| МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | <ul style="list-style-type: none"> — Ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; — осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ | — Давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; |
| МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации | <ul style="list-style-type: none"> — применять технологии записи различных видов информации; — владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; | <ul style="list-style-type: none"> — Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; — применять технологии запоминания информации; |

| | | |
|---|---|---|
| | — пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; | |
| МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства | — Определять микроорганизмы по внешнему виду; — создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; — владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания | — Овладеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.) |
| МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства | — Описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; — описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; — описывать работу по улучшению пород животных | — Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства |
| МОДУЛЬ 11. Социальные технологии | — Осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»; — оценивать качество и характеристики рекламы — осознавать методы управления в организациях — определять сферу своей будущей деятельности | — Рекламирывать своё изделие или услуги творческого проекта |

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых
на освоение каждой темы**

| № п/п | Тема раздела | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 4 |
| 2 | Производство | 2 |
| 3 | Технология | 2 |
| 4 | Техника | 2 |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8 |

| | | |
|----|--|---|
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | 2 |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 2 |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | 2 |
| 9 | Технологии растениеводства | 1 |
| 10 | Технологии животноводства | 1 |
| 11 | Социальные технологии | 7 |

Содержание предмета «Технология»

| Название раздела | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) | Воспитательный компонент |
|--|--|--|
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | <p>Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа</p> <p>Получать представление о подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта. Собирайте информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта</p> | <ul style="list-style-type: none"> - формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников; - развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности; - развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности. |
| 2. Производство | <p>Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Собирайте дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей</p> | <ul style="list-style-type: none"> - развитие представлений о ключевых отраслях региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий; - формирование технологической культуры; - формирование основ экологической культуры. |
| 3. Технология | <p>Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения</p> | <ul style="list-style-type: none"> - развитие представлений о ключевых отраслях региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий; - формирование технологической культуры; |

| | | |
|---|--|--|
| | | - формирование основ экологической культуры. |
| 4. Техника | Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Организовать внеурочные занятия в местном технопарке | -развитие опыта проведения испытания, анализа продукта; - развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике; - формирование навыков модификации материального или информационного продукта. |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | Ознакомиться с технологиями плавления, применять пайку на практике. Изготавливать изделие методом плавления. Получать представление о технологиях обработки материалов. Получить представление о таких понятиях: фильтрация, сорбция, газирование. Осваивать представления о производстве синтетических волокон современных конструкционных материалов. Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон | -формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни и успешной профессиональной самореализации; - формирование компетенций следования технологии, в том числе. в процессе изготовления субъективно нового продукта; - соблюдение правил безопасности и охраны труда при работе с оборудованием; - развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности. |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов | Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных. Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов | - формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания; -формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места; - формирование уважительного отношения к другому человеку |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, | -развитие опыта проведения испытания, анализа полученной энергии; - развитие опыта проведения виртуального эксперимента по избранной тематике; |

| | | |
|---|---|---|
| | анализировать полученные сведения. Подготовить реферат. Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике | - формирование навыков модификации сырья в получение энергии |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации | Ознакомиться с историей материальных носителей. Сравнить эффективность современных носителей. Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона» | - формирование навыков использования соответствующих технологий для анализа и обработки материалов посредством информационных систем; - развитие опыта поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности. |
| 9. Технологии растениеводства | Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.) | - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; - формирование технологической культуры; - формирование основ растениеводческой культуры. |
| 10. Технологии животноводства | Получать представление о возможных заболеваниях у животных, способах их предотвращения и ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных. | - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества; - формирование технологической культуры; - формирование основ животноводческой культуры. |
| 11. Социальные технологии | Получать представление о рынке и рыночной экономике. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость, цена товара, деньги. Получить представление о методах и средствах стимулирования Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта сбыта Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах | - формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для успешной профессиональной самореализации; - развитие опыта исследований в рамках заданной проблемной области в сфере профориентации. |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений. Используя вспомогательные пособия, выбрать интересующую профессию. Составить личное портфолио, включив в него рез-ты своей деятельности прошлых лет. Принять участие в деловой игре «Приём на работу»</p> | |
|--|--|--|

Календарно-тематическое планирование

| № | Тема урока | Кол-во часов | Календарные сроки | | |
|--|--|--------------|-----------------------|-------------|-------------|
| | | | Интегрированные уроки | Планируемые | Фактические |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч) | | | | | |
| 1 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда. 3д модели | 1 | | 07.09 | |
| 2 | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 1 | | 14.09 | |
| 3 | Экономическая оценка проекта | 1 | | 21.09 | |
| 4 | Разработка бизнес-плана | 1 | | 28.09 | |
| 2. Производство (2 ч) | | | | | |
| 5 | Стандарты производства продуктов труда. | 1 | | 05.10 | |
| 6 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | 1 | | 12.10 | |
| 3. Технология (2 ч)14 | | | | | |
| 7 | Классификация технологий | 1 | | 19.10 | |
| 8 | Новые технологии современного производства. Объёмное 3D-моделирование | 1 | | 26.10 | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|-------|--|
| 4. Техника (2 ч) | | | | | |
| 9 | Роботы и робототехника. | 1 | | 09.11 | |
| 10 | Направления современных разработок в области робототехники | 1 | | 16.11 | |
| 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8 ч) | | | | | |
| 11 | Плавление материалов и отливка изделий | 1 | | 23.11 | |
| 12 | Пайка металлов. Закалка. | 1 | | 30.11 | |
| 13 | Электроискровая, электрохимическая и ультразвуковая обработка материалов | 1 | | 07.12 | |
| 14 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов | 1 | | 14.12 | |
| 15 | Технология производства синтетических волокон | 1 | | 21.12 | |
| 16 | Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон | 1 | | 28.12 | |
| 17 | Технологии производства искусственной кожи и её свойства | 1 | | 11.01 | |
| 18 | Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды | 1 | | 18.01 | |
| 6. Технологии обработки пищевых продуктов (2 ч) | | | | | |
| 19 | Мясо птицы и животных | 1 | | 25.01 | |
| 20 | Рациональное питание современного человека | 1 | | 01.02 | |
| 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч) | | | | | |
| 21 | Выделение энергии при химических реакциях. Получение новых веществ | 1 | | 08.02 | |
| 22 | Ядерная и термоядерная энергии | 1 | | 15.02 | |
| 8. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч) | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--|-------|--|
| 23 | Современные технологии записи и хранения информации | 1 | | 22.02 | |
| 24 | Структура процесса коммуникации. Каналы связи | 1 | | 01.03 | |
| 9. Технологии растениеводства (1 ч) | | | | | |
| 25 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека | 1 | | 15.03 | |
| 10. Технологии животноводства (1 ч) | | | | | |
| 26 | Заболевания животных и их предупреждение | 1 | | 05.04 | |
| 11. Социальные технологии (7 ч) | | | | | |
| 27 | Понятие рынка | 1 | | 12.04 | |
| 28 | Маркетинг как технология управления рынком | 1 | | 19.04 | |
| 29 | Методы стимулирования сбыта и исследования рынка | 1 | | 26.04 | |
| 30 | Реклама | 1 | | 03.05 | |
| 31 | Трудовой договор как средство управления в менеджменте | 1 | | 10.05 | |
| 32 | Выбор профессии. | 1 | | 17.05 | |
| 33 | Составление портфолио | 1 | | 24.05 | |
| 34 | Итоговое занятие | 1 | | 31.05 | |