

**Рассмотрено**

Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Устимова Л.А.  
Протокол № 1 от 25.08.2023  
г.

**Согласовано**

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Н.В. Фокина  
28.08.2023 г.

**Утверждаю**

Директор школы  
\_\_\_\_\_ Н.М.Погодина  
Приказ № 209 от 29.08.2023  
г.

**Рабочая программа по технологии  
для обучающихся 8 класса на 2023 - 2024 учебный год**

Рабочую программу составила: учитель музыки Кузьмина Надежда Федоровна

**Предметные результаты освоения программы по технологии на уровне основного общего образования.**

**Для всех модулей обязательные предметные результаты:**

организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;  
соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;  
грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии изучаемой технологией.

### **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 потребительскую 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.

Узнаете, что такое маркетинг. Мы с Вами разберёмся в чем разница между маркетингом и рекламой. Вы научитесь классифицировать виды спроса и определять элементы формирования розничных цен. Также вы сможете познакомиться с основными видами рыночных исследований.

### **12. Материально-техническое обеспечение.**

1. Учебник. Технология. 8-9 класс : учеб. для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова] ; под ред. В.М. Казакевича. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2020.-255с.

2. Технология. Методическое пособие. 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]. – М.: Просвещение, 2017.

3. Технология. Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ -Просвещение, 2020г. -64с.

### **Поурочное планирование**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Дата</b>
1. Введение 2. Дизайн в процесс проектирования,	2	

Методы деятельности.		
3.Метод мозгового штурма при создании инноваций. 4.Практическая работа.	2	
5.Продукт труда, стандарты производства. 6.Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы.	2	
Практическое задание№1	1	
8.Классификация технологий. 9.Технологии материального, сельскохозяйственного производства и земледелия.	2	
10.Практические задания№2.	1	
11.Органы и системы управления технологическими машинами. 12.Автоматическое управление.Основные элементы автоматики. 13. Автоматизация производства.	3	
14.Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка материалов. 15.Электроискровая, электрохимическая обработка металлов.	2	
16.Ультразвуковые и лучевые методы обработки. 17.Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	2	
18. Практическая работа.	1	
19.Мясо птицы и животных. 20.Лабораторная работа №1	2	
21.Выделение энергии при химических реакциях. 22.Химическая обработка.	2	
23.Материальные формы представления информации для хранения. 24.Средства и технологии записи. Хранение информации.	2	
25.Микроорганизмы, бактерии и вирусы.	1	
26.Одноклеточные водоросли и грибы.	2	

27.Лабораторная работа№2		
28.Получение продукции животноводства. 29.Разведение животных.	2	
30.Практическое задание №3	1	
31.Рынок. Основные категории рыночной экономики. Маркетинг.	1	
32.Методы стимулирования сбыта и методы исследования рынка.	1	
33.Практическая работа.		
34.Итоговый тест.	1	
Итого	34ч	

