

**Муниципальное образовательное учреждение**  
**Среднетимерсянская средняя школа имени Героя Советского Союза**  
**Е.Т. Воробьёва**

**МО «Цильнинский район» Ульяновской области**

<b>«Рассмотрено»</b> на заседании Педагогического совета  Протокол № <u>1</u> от <u>21 августа 2023 г.</u>	<b>«Согласовано»</b> Заместитель директора школы по УВР  <u>Шигирданова Н.Ю./</u> <u>21 августа 2023 г.</u>	<b>«Утверждаю»</b> Директор школы  <u>Авасева Л.С./</u> Приказ № <u>163</u> от <u>21 августа 2023 г.</u>
---	---	--

**Рабочая программа**

**По предмету** Технология

**Класс** 8

**Уровень общего образования:** основная школа

**Учитель** Аппанова Татьяна Валериановна

**Количество часов по учебному плану:** 34 часа, в неделю 1 час

**Учебник:** "Технология" 8-9 класс, Учебник для общеобразовательных организаций под редакцией В.М.Казакевича .- М.: Просвещение, 2020г.

**Срок реализации** 2023-2024 учебный год

### **Аннотация к рабочей программе «Технология»**

Рабочая программа по предмету «Технология» в 8 классе разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010г. (с изменениями и дополнениями), основной образовательной программы основного общего образования Среднетимерсянской средней школы имени Героя Советского Союза Е.Т.Воробьева муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области.

Изучение предмета «Технология» в 8 классе направлено на достижение следующих **целей**:

— *формирование* личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей) определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда;

— *обучение* способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей;

— *развитие* адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих **задач**:

- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;

Программа предмета «Технология» рассчитана на 1 год. Общее количество часов составляет 35, 1 час в неделю.

## **I. Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения в 8 классе: характеризовать общие принципы управления; анализировать возможности и сферу применения современных технологий; характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии; называть и характеризовать биотехнологии, их применение; характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий; предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение; определять проблему, анализировать потребности в продукте; овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

К концу обучения в 8 классе: исследовать и анализировать свойства конструкционных материалов; выбирать инструменты и оборудование, необходимые для изготовления выбранного изделия по данной технологии; применять технологии механической обработки конструкционных материалов; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия, находить и устранять допущенные дефекты; выполнять художественное оформление изделий; называть пластмассы и другие современные материалы, анализировать их свойства, возможность применения в быту и на производстве; осуществлять изготовление субъективно нового продукта, опираясь на общую технологическую схему; оценивать пределы применимости данной технологии, в том числе с экономических и экологических позиций; знать и называть пищевую ценность рыбы, морепродуктов продуктов; определять качество рыбы; знать и называть пищевую ценность мяса животных, мяса птицы, определять качество; называть и выполнять технологии приготовления блюд из рыбы, характеризовать технологии приготовления из мяса животных, мяса птицы; называть блюда национальной кухни из рыбы, мяса; характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Животноводство»

К концу обучения в 8 классе: характеризовать основные направления животноводства; характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона; описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона; называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона; оценивать условия содержания животных в различных условиях; владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным; характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства; характеризовать пути цифровизации животноводческого производства; объяснять особенности сельскохозяйственного производства своего региона; характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на региональном рынке труда

Предметные результаты освоения содержания модуля «Растениеводство»

К концу обучения в 8 классе: характеризовать основные направления растениеводства; описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона; характеризовать виды и свойства почв данного региона; называть ручные и механизированные инструменты обработки почвы; классифицировать культурные растения по различным основаниям; называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства; называть опасные для человека дикорастущие растения; называть полезные для человека грибы; называть опасные для человека грибы;

владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов; владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов; характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве; получить опыт использования цифровых устройств и программных сервисов в технологии растениеводства; характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на региональном рынке труда.

## **II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **Теоретические сведения.**

#### **Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

#### **Модуль 2. Производство.**

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

#### **Модуль 3. Технология.**

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

#### **Модуль 4. Техника.**

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

#### **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.**

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

#### **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Мясо птицы. Мясо животных.

#### **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

#### **Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

#### **Модуль 9. Технологии растениеводства.**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

## **Модуль 10. Технологии животноводства.**

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

## **Модуль 11. Социальные технологии.**

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

## **Практические работы.**

### **Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

Деловая игра: «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

### **Модуль 2. Производство.**

Сбор дополнительной информации по характеристикам выбранных продуктов труда в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

### **Модуль 3. Технология.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

### **Модуль 4. Техника.**

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техников, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

### **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.**

Практические работы по изготовлению проектных изделия посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

### **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.**

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа.

### **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

### **Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.**

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

### **Модуль 9. Технологии растениеводства.**

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зеленых водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др).

#### **Модуль 10. Технологии животноводства.**

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

#### **Модуль 11. Социальные технологии.**

Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

### **III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>2</b>
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1
2	Методы дизайнерской деятельности	1
	<b>Технологии растениеводства (осенние работы)</b>	<b>2</b>
3	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Практические работы на пришкольном участке.	1
4	Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Практические работы на пришкольном участке.	1
	<b>Производство</b>	<b>2</b>
5	Продукт труда. Стандарты производства труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	1
6	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1
	<b>Технология</b>	<b>3</b>
7	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1

8	Технологии сельскохозяйственного производства.	1
9	Классификация информационных технологий. Практическая работа.	1
	<b>Техника</b>	3
10	Органы управления технологическими машинами.	1
11	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.	1
12	Автоматизация производства. Практическая работа	1
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	4
13	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов	1
14	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов	1
15	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов	1
16	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа	1
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	4
17	Мясо птицы. Мясо животных.	1
18	Правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных.	1
19	Полезные вещества и витамины, содержащиеся в мясе птицы и животных.	1
20	Органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.	1
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	3
21	Выделение энергии при химических реакциях	1
22	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
23	Получение и применение химической энергии. Практическая работа. Подготовить реферат	1
	<b>Технологии получения, обработки использования информации</b>	3

24	Современные информационные технологии.	1
25	Материальные формы представления информации для хранения.	1
26	Средства записи информации. Компьютерное моделирование. Практическая работа	1
	<b>Технологии растениеводства (весенние работы)</b>	2
27	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Практические работы на пришкольном участке.	
28	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практические работы на пришкольном участке.	
	<b>Технологии животноводства</b>	3
29	Получение продукции животноводства	1
30	Разведение животных, их породы и продуктивность	1
31	Современные технологии обработки продуктов питания	1
	<b>Социальные технологии</b>	3
32	Основные категории рыночной экономики.	1
33	Маркетинг как технология управления рынком.	1
34	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Практическая работа	1
	Итого	34



### Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс

№ п/п	Тема урока	Колич ество часов			Примечание
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>2</b>			
1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	1			
2	Методы дизайнерской деятельности	1			
	<b>Технологии растениеводства (осенние работы)</b>	<b>2</b>			
3	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.  Практические работы на пришкольном участке.	1			
4	Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Практические работы на пришкольном участке.	1			
	<b>Производство</b>	<b>2</b>			
5	Продукт труда. Стандарты производства труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	1			

6	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1			
	<b>Технология</b>	3			
7	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1			
8	Технологии сельскохозяйственного производства.	1			
9	Классификация информационных технологий. Практическая работа.	1			
	<b>Техника</b>	3			
10	Органы управления технологическими машинами.	1			
11	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.	1			
12	Автоматизация производства. Практическая работа	1			
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	4			
13	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов	1			
14	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов	1			
15	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов	1			
16	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа	1			Новогодние свечи из парафина
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	4			
17	Мясо птицы. Мясо животных.	1			
18	Правила механической кулинарной	1			

	обработки мясо птицы и животных.				
19	Полезные вещества и витамины, содержащиеся в мясе птицы и животных.	1			
20	Органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.	1			
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	4			
21	Выделение энергии при химических реакциях	1			
22	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1			
23	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1			
24	Получение и применение химической энергии. Практическая работа Подготовить реферат	1			
	<b>Технологии получения, обработки использования информации</b>	3			
25	Современные информационные технологии.	1			
26	Материальные формы представления информации для хранения.	1			
27	Средства записи информации. Компьютерное моделирование. Практическая работа	1			
	<b>Технологии растениеводства (весенние работы)</b>				
28	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Практические работы на пришкольном участке.	1			
29	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Практические работы на пришкольном участке.	1			
	<b>Технологии животноводства</b>	3			
30	Получение продукции животноводства	1			
31	Разведение животных, их породы и	1			

	продуктивность				
32	Современные технологии обработки продуктов питания	1			
	<b>Социальные технологии</b>	3			
32	Основные категории рыночной экономики.	1			
33	Маркетинг как технология управления рынком.	1			
34	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Практическая работа	1			