**Министерство образования Ставропольского края**

**Управление образования администрации города Ессентуки**

**МБОУ СОШ №3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**методическим объединением учителей технологии, физической культуры,музыки и ИЗО Руководитель МО учителей технологии, физической культуры, музыки и ИЗО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бережная Ирина АлександровнаПротокол №1 от 28.08.23 | **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудинова Елена ДавыдовнаПриказ №1 от 28.08.23 | **УТВЕРЖДЕНО**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чуденцова Ада АлексеевнаПриказ №135 от 28.08.2023  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

**Класс: 8**

**Уровень образования: Основное общее образование**

**Срок реализации программы 2023 - 2024 учебный год**

**Количество часов по учебному плану: всего – 34 часа (1 час в неделю)**

Рабочая программа написана на основании:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (с изменениями и дополнениями, в редакции протокола № 3/15 от 28.10.2015 федерального учебно-методического объединения по общему образованию);
2. Основной образовательной программы ООО МБОУ СОШ № 3;
3. Учебного плана школы на 2023-2024 учебный год;
4. Годового учебного календарного графика на текущий учебный год;
5. Программы воспитания МБОУ СОШ №3;
6. Рабочих программ. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020;
7. Учебника: Технология. 8-9 класс: учебник для общеобразовательных организаций/ В.М. Казакевич и др., под ред. В.М. Казакевича – 3-е изд. - М.: Просвещение 2021. – 255 с.: ил.

Составитель: Бережная Ирина Александровна

 учитель технологии

Ессентуки 2023

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностные:**

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности

- мотивация учебной деятельности

- овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда

- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности

- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности)

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

- нравственно-эстетическая ориентация

- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности

- развитие готовности к самостоятельным действиям

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное восприятие своей этнической идентичности)

- проявление технико-технологического и экономического мышления

- экологическое сознание (знание основ ЗОЖ, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

**Метапредметные:**

**Познавательные:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности

- определение адекватным имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов

- самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию технических изделий

- моделирование технических объектов и технологических процессов

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость

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

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

- исследовательские и проектные действия

- осуществление поиска информации с использованием различных ресурсов

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач

- формулирование определенных понятий

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

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

**Коммуникативные:**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей

- организовывать и планировать учебное сотрудничество

- слушать и выступать

- проявлять инициативу, принимать решения

- владение речью

**Регулятивные:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия)

- саморегуляция

**Предметные:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| *МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности* |
| — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;— выбирать технологию с учетом имеющихся материально-технических ресурсов;— подбирать оборудование и материалы;— организовывать рабочее место; — осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;— контролировать ход и результаты работы; — оформлять проектные материалы; — осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера | — 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;- овладевать элементами предпринимательской деятельности |
| *МОДУЛЬ 2. Основы производства*  |
| — оценивать уровень совершенства местного производства— сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг | — определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда;—оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства |
| *МОДУЛЬ 3. Современные и перспективные технологии* |
| — оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;— оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда | — оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально - производственном окружении;— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи |
| *МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин* |
| —ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;— различать автоматизированные и роботизированные устройства;— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;  | — оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов— моделировать простейшие механизмы и машины |
| *МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* |
| — читать и создавать технические рисунки, чертежи; — анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; — выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | — выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;— находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;— проектировать весь процесс получения материального продукта;— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации |
| *МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии* |
| — разбираться в видах энергии, используемых людьми;— ориентироваться в способах получения и использования химической энергии; — ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования химической энергии  | — оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;— оценивать экологичность производств, использующих химическую энергию |
| *МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации* |
| — владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;— пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;— характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей;— представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств | — пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;— осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;— применять технологии запоминания информации;— изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму |
| *МОДУЛЬ 8. Социальные технологии* |
| — создавать средства получения информации для социальных технологий;— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям | — выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг |
| *МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов* |
| — выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; — соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;— понимать генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;— соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд; | — осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;— составлять индивидуальный режим питания;— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд |
| *МОДУЛЬ 10. 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 |  — давать аргументированные оценки и прогнозы экологической обстановки природной среды |
| *МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства* |
| — описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции на современных животноводческих фермах— описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;— описывать работу по улучшению пород животных в кинологических клубах | — приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;— проводить исследование способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, в семьях друзей;— оценивать по внешним признакам и благодаря простейшим исследованиям качество продукции животноводства; — проектировать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними |

**Содержание учебного предмета «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Теоретические сведения* | *Практические работы* |
| *МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности*  |
| Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций | Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа и на основе метода морфологической матрицы |
| *МОДУЛЬ 2. Основы производства* |
| Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда, Измерительные приборы и контроль стандартизованных характеристик продуктов труда | Сбор информации в Интернете и справочной литературе по характеристикам выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами. Экскурсия |
| *МОДУЛЬ 3. Современные и перспективные технологии* |
| Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельского хозяйства. Классификация информационных технологий | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт |
| *МОДУЛЬ 4. Элементы техники и машин* |
| Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление системами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства | Изучение принципов работы устройств и систем управления бытовой техникой. |
| *МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* |
| Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка. Электроискровая обработка. Электрохимическая и ультразвуковая обработка. Лучевые методы. Особенности технологий обработки жидкостей и газов | Проектные работы по изготовлению изделий посредством технологий плавления и литья. Экскурсии |
| *МОДУЛЬ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии* |
| Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ | Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.  |
| *МОДУЛЬ 7. Технологии получения, обработки и использования информации* |
| Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации | Ознакомление с материальными формами для хранения информации |
| *МОДУЛЬ 8. Социальные технологии* |
| Основные категории рыночной экономики. Маркетинг как технология управления рынком. Методы исследования рынка и стимулирования сбыта | Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в СМИ |
| *МОДУЛЬ 9. Технологии обработки пищевых продуктов* |
| Применение в кулинарии мяса птицы и мяса животных | Определение доброкачественности мяса органолептическим методом |
| *МОДУЛЬ 10. Технологии растениеводства* |
| Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | Определение микроорганизмов по внешнему виду. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции |
| *МОДУЛЬ 11. Технологии животноводства* |
| Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность | Составление рационов для домашних животных и организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Модуль** | **Кол-во** **часов** | **Тема** | **Количество часов** | **Из них:** |
| **ПП** | **РП** | **всего** | **теория** | **практика** | **пр.****работ** | **экскурсии** |
| 1 | *Методы и средства творческой и проектной деятельности* | 2 | 3 | Дизайн при проектировании | 1 | 0,5 | 0,5 | 1 | - |
| Методы творческой и проектной деятельности | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 2 | *Основы производства* | 4 | 3 | Продукт труда | 1 | 1 | - | - | 1 |
| Современные методы и средства контроля качества продуктов труда | 2 | 1 | 1 | 2 | - |
| 3 | *Современные и перспективные технологии* | 3 | 3 | Общая классификация технологий | 1 | 1 | - | - | - |
| Технологии современного производства | 1 | - | 1 | 1 | - |
| Перспективные технологии XXI века | 1 | - | 1 | 1 | - |
| 4 | *Элементы техники и машин* | 3 | 2 | Органы управления и системы управления техникой | 0,5 | 0.5 | - | - | - |
| Механизация и автоматизация современного производства | 0,5 | 0,5 | - | - | - |
| Роботизация современного производства | 1 | - | 1 | 1 | - |
| 5 | *Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов* | 6 | 5 | Технологии термической обработки материалов | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы | 1 | 1 | - | - | - |
| Технология обработки жидкостей и газов | 1 | 1 | - | - | - |
| 6 | *Технологии получения, преобразования и использования энергии*  | 3 | 1 | Технологии получения и использования химической энергии | 1 | 1 | - | - | - |
| 7 | *Технологии получения, обработки и использования информации*  | 3 | 3 | Методы и средства записи информации | 2 | 1 | 1 | 1 |  |
| Современные технологии записи и хранения информации | 1 | 1 | - | - |  |
| 8 | *Социальные технологии* | 3 | 4 | Рынок и маркетинг. Исследование рынка | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Особенности предпринимательской деятельности | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 9 | *Технологии обработки пищевых продуктов* | 3 | 2 | Мясо птиц и животных | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| 10 | *Технологии животноводства* | 2 | 3 | Разведение животных | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
| Получение продукции животноводства | 1 | 1 | - | - | - |
| 11 | *Технологии растениеводства* | 2 | 3 | Микроорганизмы в биотехнологиях | 1 | 1 | - | - |  |
| Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | 2 | 1 | 1 | 1 | - |
|  | **Резерв**  | - | 2 |  | 2 | - | - | - | - |
|  | **Итого**  | 34 | 34 |  | 34 | 18,5 | 13,5 |  |  |