

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гиагинского района
«Средняя общеобразовательная школа № 2
имени А. Асеева и Ю. Голикова»

Рассмотрено
на заседании МО
пр. № 1 от 21.08.20
Лок

Согласовано:
Зам. директора по УВР
Барковская М. А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

8 класс

учителя технологии
Перегудовой Р. Р.

на 2020 – 2021 учебный год

**Рабочая программа по технологии ориентирована на учебник:
«Технология 8-9 класс», под ред. Казакевича В.М., М., «Просвещение», 2020г.**

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Обучающийся 8-го класса научится:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование 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;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности; применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов
 - умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;
 - умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;
 - творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
 - самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;
 - способность моделировать планируемые процессы и объекты;
 - аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;
 - умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
 - умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
 - соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
 - оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 - умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

Обучающийся 8-го класса получит возможность научиться:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.
- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно - прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

Содержание учебного предмета

| № | Содержание | Количество часов | В том числе | |
|---------------|---|------------------|-------------|--|
| | | | | |
| 1. | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 5 часов | | |
| 2. | Производство | 6 часов | | |
| 3. | Технология | 8 часов | | |
| 4. | Техника | 6 часов | | |
| 5. | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 10 часов | | |
| 6. | Технологии обработки пищевых продуктов | 5 часов | | |
| 7. | Технологии получения, обработки и использования энергии. Химическая энергия | 3 часа | | |
| 8. | Технологии получения, обработки и использования информации | 4 часа | | |
| 9. | Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. | 8 часов | | |
| 10. | Технологии животноводства | 5 часов | | |
| 11. | Социальные технологии. Маркетинг | 10 часов | | |
| | | | | |
| Итого: | | 70 часов | | |

Содержание тем учебного курса

Введение (1 час).

Основные теоретические сведения. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

2. Производство.

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

3. Технология.

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

4. Техника.

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

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.

6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Мясо птицы. Мясо животных.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

9. Технологии растениеводства.

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

10. Технологии животноводства.

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

11. Социальные технологии.

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

Практические работы.

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.

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.

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.

4. Техника.

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

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.

6. Технологии обработки пищевых продуктов.

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

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

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.

Календарно-тематический план по технологии 8 класс

| № | Тема урока | Кол-во часов | Дата по плану | Дата по факту | Домашнее задание |
|----|--|----------------|---------------|---------------|------------------|
| 1 | Введение | 1 | 01.09 | | Ст.3 |
| | Методы и средства творческой проектной деятельности | 5 часов | | | |
| 2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда | | 03.09 | | § 1.1 |
| 3 | Методы дизайнерской деятельности | | 08.09 | | § 1.2 |
| 4 | Дизайнерская деятельность в Адыгее | | 10.09 | | сообщения |
| 5 | Метод мозгового штурма при создании инноваций | | 15.09 | | § 1.3 |
| 6 | Практическое задание: Мозговой штурм | | 17.09 | | Ст.16 |
| | Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства | 6 часов | | | |
| 7 | Продукт труда | 1 | 22.09 | | § 2.1 |
| 8 | Стандарты производства продуктов труда | 1 | 24.09 | | § 2.2 |
| 9 | Эталоны контроля качества продуктов труда | 1 | 29.09 | | § 2.3 |
| 10 | Контроль качества продуктов труда в Адыгее | 1 | 01.10 | | сообщения |
| 11 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | 1 | 06.10 | | § 2.4 |
| 12 | Практическое задание: реферат | 1 | 08.10 | | Ст.25 |
| | Технология | 8 часов | | | |
| 13 | Классификация технологий | 1 | 13.10 | | § 3.1 |
| 14 | Технологии материального производства | 1 | 15.10 | | § 3.2 |
| 15 | Технологии материального производства в Адыгее | 1 | 20.10 | | сообщения |
| 16 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия | 1 | 22.10 | | § 3.3 |
| 17 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия в Адыгее | 1 | 27.10 | | сообщения |
| 18 | Классификация информационных технологий | 1 | 29.10 | | § 3.4 |
| 19 | Классификация информационных технологий в Адыгее | 1 | | | сообщения |

| | | | | | |
|----|---|-----------------|--|--|-----------|
| 20 | Практическое задание: Доклад | 1 | | | Ст.40 |
| | Техника | 6 часов | | | |
| 21 | Органы управления технологическими машинами | 1 | | | § 4.1 |
| 22 | Системы управления | 1 | | | § 4.2 |
| 23 | Автоматическое управление устройствами и машинами | 1 | | | § 4.3 |
| 24 | Основные элементы автоматики | 1 | | | § 4.4 |
| 25 | Автоматизация производства | 1 | | | § 4.5 |
| 26 | Практическое задание: Функции системы управления | 1 | | | Ст.52 |
| | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 10 часов | | | |
| 27 | Плавление материалов и отливка изделий | 1 | | | § 5.1 |
| 28 | Пайка металлов | 1 | | | §5.2 |
| 29 | Сварка материалов | 1 | | | §5.3 |
| 30 | Закалка материалов | 1 | | | §5.4 |
| 31 | Электроискровая обработка материалов | 1 | | | §5.5 |
| 32 | Электрохимическая обработка металлов | 1 | | | §5.6 |
| 33 | Ультразвуковая обработка материалов | 1 | | | §5.7 |
| 34 | Лучевые методы обработки материалов | 1 | | | §5.8 |
| 35 | Особенности технологии обработки жидкостей и газов | 1 | | | §5.9 |
| 36 | Практическое задание: Изготовление мыла | 1 | | | Ст.76 |
| | Технологии обработки и использования пищевых продуктов | 5 часов | | | |
| 37 | Мясо птицы | | | | §6.1 |
| 38 | Блюда из мяса птицы в адыгейской кухне | | | | доклад |
| 39 | Мясо животных | | | | §6.2 |
| 40 | Мясо животных в адыгейской кухне | | | | сообщение |
| 41 | Практическое задание: Заполнение таблицы | | | | Ст.86 |
| | Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия | 3 часа | | | |
| 42 | Выделение энергии при химических реакциях | 1 | | | §7.1 |
| 43 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ | 1 | | | §7.2 |

| | | | | | |
|----|--|----------------|--|--|-----------|
| 44 | Практическое задание: Применение химической энергии | 1 | | | Ст.95 |
| | Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации | 4 часа | | | |
| 45 | Материальные формы представления информации для хранения | 1 | | | §8.1 |
| 46 | Средства записи информации | 1 | | | §8.2 |
| 47 | Современные технологии записи и хранения информации | 1 | | | §8.3 |
| 48 | Практическое задание: Проект кинофильма | 1 | | | Ст.106 |
| | Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве. | 8 часов | | | |
| 49 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека | 1 | | | §9.1 |
| 50 | Микроорганизмы в растениеводстве | 1 | | | §9.1 |
| 51 | Бактерии в биотехнологиях | 1 | | | §9.2 |
| 52 | Вирусы в биотехнологиях | 1 | | | §9.2 |
| 53 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей | 1 | | | §9.3 |
| 54 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | 1 | | | §9.4 |
| 55 | Грибной мир Адыгеи | 1 | | | §9.4 |
| 56 | Практическое задание: Дрожжи | 1 | | | Ст.116 |
| | Технологии животноводства | 5 часов | | | |
| 57 | Получение продукции животноводства | 1 | | | §10.1 |
| 58 | Животноводство Адыгеи | 1 | | | сообщение |
| 59 | Разведение животных. Их породы и продуктивность | 1 | | | §10.2 |
| 60 | Породы животных в Адыгее | 1 | | | сообщение |
| 61 | Практическое задание: ТБ работы с животными | 1 | | | Ст.126 |
| | Социальные технологии. Маркетинг | 9 часов | | | |
| 62 | Основные категории рыночной экономики | 1 | | | §11.1 |
| 63 | Что такое рынок | 1 | | | §11.2 |
| 64 | Рынок в Адыгее | 1 | | | сообщение |
| 65 | Маркетинг как технологии управления рынком | 1 | | | §11.3 |
| 66 | Методы стимулирования быта | 1 | | | §11.4 |
| 67 | Методы исследования рынка | 1 | | | §11.5 |
| 68 | Исследование рынка Адыгеи | 1 | | | сообщение |

| | | | | | |
|----|------------------------------------|---|--|--|-----------------|
| 69 | Практическое задание: Деловая игра | 1 | | | Ст.145 |
| 70 | Итоговый урок | 1 | | | Задание на лето |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575784

Владелец Порецкая Ольга Николаевна

Действителен с 22.11.2021 по 22.11.2022