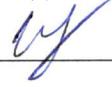


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОТДЕЛ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ КОТОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
МБОУ СШ № 6 г. Котово

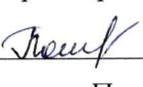
РАССМОТРЕНО

на заседании КЕМД

  
Шалаева Н.Г.  
протокол № 1  
от «27» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УВР

  
Потемкина О.В.

УТВЕРЖДЕНО

директор



  
Гаджирамазанова О.С.  
Приказ № 231-од  
от «28» августа 2023 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Подписан:  
Гаджирамазанова Ольга  
Святославовна  
Основание: я подтверждаю  
этот документ  
Дата: 2023.09.30 10:59:  
21+03'00'

### учебного предмета «Технология»

для обучающихся 8 классов

(учитель Берсенева Н.Б.)

г. Котово, 2023

## **I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **Рабочая программа составлена на основе:**

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, приказ Минобрнауки России № 1897 от 17.12.2010, в ред. от 31.12.2015);
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобренная решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15, размещенная в Реестре примерных основных общеобразовательных программ на сайте <http://fgosreestr.ru>;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 9 января 2014 года № 2.

### **Цели изучения учебного предмета**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

1. Формирование целостного представления о техносфере.
2. Приобретение опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования.
3. Подготовка к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования и своего места в мире профессий.
4. Трудовое воспитание учащихся.

### **Задачи изучения учебного предмета**

Задачи изучения предмета технологии призваны обеспечить:

1. Формирование у учащихся целостного представления о созданном мире и роли техники и технологии в нём; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, – используя для этого технико-технологические знания и понятия.
2. Развитие личности учащихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование уважительного отношения к людям различных профессий и экологически целесообразного поведения в быту и труде.
3. Формирование у учащихся понимания ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности.
4. Приобретение учащимися опыта созидательной деятельности, опыта познания и самообразования; умений, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

### **Общая характеристика предмета**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов – блоков (модулей). Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащихся с основными компонентами содержания.

Содержание выстроено в структуре 11 модулей:

1. Методы и средства творческой проектной деятельности.
2. Основы производства.
3. Современные и перспективные технологии.
4. Элементы техники и машин.

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.
6. Технологии обработки пищевых продуктов.
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.
8. Технологии получения, обработки и использования информации.
9. Социальные технологии.
10. Технологии растениеводства.
11. Технологии животноводства.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

### **Место предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом общего образования обучающихся в системе основного общего образования. Он направлен на овладение ими знаниями и умениями в предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Рабочая программа составлена на 34 часа из расчета 1 часа в неделю.

Предусмотрены лабораторно-практические и практические работы, творческие и исследовательские проекты.

### **Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»**

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

1. Сформированность целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; понимание социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта.
2. Владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
3. Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.
4. Сформированность умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.
5. Сформированность умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов икт в современном производстве или сфере обслуживания.
6. Сформированность 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 образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве материальных и нематериальных благ.

3. Формирование трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Оценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах производства материальных и нематериальных благ.
6. Планирование образовательной и профессиональной траектории развития.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения. отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

#### ***В познавательной сфере:***

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.
3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
4. Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соот-

ветствующих технологий промышленного производства.

5. Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

6. Владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации.

7. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

8. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.

9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

10. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.

2. Организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда.

3. Подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии.

4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.

5. Подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.

6. Анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

□ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

□ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

□ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).

7. Анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике).

8. Анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации).

9. Планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

10. Разработка плана продвижения продукта.

11. Проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

12. Планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами.

13. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.

14. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.

15. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни.

16. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.

17. Составление собственного рациона питания.

18. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.

19. Соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.

20. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

21. Выбор и использование средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

22. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.

23. Выявление допущенных в процессе труда ошибок и обоснование способов их исправления.

24. Документирование результатов труда и проектной деятельности.

25. Расчёт себестоимости продукта труда.

### ***В мотивационной сфере:***

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.

2. Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.

3. Сформированность готовности к труду в различных сферах материального и нематериального производства.

4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.

5. Осознание ответственности за качество результатов труда.

6. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.
7. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1. Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ.
2. Применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
3. Моделирование художественного оформления объекта труда.
4. Способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры.
5. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
6. Создание художественного образа и воплощение его в продукте.
7. Развитие пространственного художественного воображения.
8. Развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы.
9. Понимание роли света в образовании формы и цвета.
10. Решение художественного образа средствами фактуры материалов.
11. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
12. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
13. Применение методов художественного проектирования одежды.
14. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
15. Соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
2. Формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.
3. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.
4. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.
5. Способность к коллективному решению творческих задач.
6. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
7. Способность прийти на помощь товарищу.
8. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физиолого-психологической сфере:***

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.
2. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
3. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

□ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

□ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

□ навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

□ ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

## II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания**

**Модули 1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.**

**Выпускник научится:**

1. Планировать и выполнять учебные технологические проекты:

- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

2. Представлять результаты выполненного проекта:

- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Получит возможность научиться:**

1. *Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения.*

2. *Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии.*

3. *Технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты.*

4. *Оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

**Модуль 2. Основы производства**

**Выпускник научится:**

1. Отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного.

2. Определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями.

3. Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения.

4. Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека.

5. Характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса.
6. Называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий.
7. Сравнивать и характеризовать различные транспортные средства.
8. Конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу.
9. Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
10. Приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.
11. Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии.
12. Подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

***Получит возможность научиться:***

1. *Изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации.*
2. *Проводить испытания, анализа, модернизации модели.*
3. *Разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.*
4. *Осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.*
5. *Осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.*

***Модуль 3. Общая технология***

***Выпускник научится:***

1. Определять понятия «техносфера» и «технология».
2. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию.
3. Называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства.
4. Объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.
5. Проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.
6. Соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта.
7. Оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности.
8. Прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

***Выпускник получит возможность научиться:***

1. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

2. Выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

#### **Модуль 4. Техника**

##### **Выпускник научится:**

1. Определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм».

2. Находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов.

3. Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники, включая швейные машины с электрическим приводом.

4. Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам.

5. Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники.

6. Изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

7. Изготавливать модели рабочих органов техники.

8. Проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

9. Управлять моделями роботизированных устройств.

10. Осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

1. Проводить испытание, анализ и модернизацию модели.

2. Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.

3. Осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи).

4. Изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

5. Анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

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

##### **Выпускник научится:**

1. Выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования.

2. Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты.

3. Выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием.

4. Осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам.

5. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы.

6. Выполнять разметку заготовок.

7. Изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом.

8. Осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали).

9. Выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов.
10. Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения.
11. Анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации.
12. Определять назначение и особенности различных швейных изделий.
13. Различать основные стили в одежде и современные направления моды.
14. Отличать виды традиционных народных промыслов.
15. Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий.
16. Снимать мерки с фигуры человека.
17. Строить чертежи простых швейных изделий.
18. Подготавливать швейную машину к работе.
19. Выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий.
20. Проводить влажно-тепловую обработку.
21. Выполнять художественное оформление швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1. *Определять способы графического отображения объектов труда.*
2. *Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки.*
3. *Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.*
4. *Выполнять несложное моделирование швейных изделий.*
5. *Планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*
6. *Проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования.*
7. *Разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования.*
8. *Разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели.*
9. *Оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

**Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

**Выпускник научится:**

1. Составлять собственный рацион питания.
2. Обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность.
3. Реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов.
4. Использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов.
5. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах.
6. Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
7. Составлять меню.
8. Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.
9. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты.
10. Оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1. Исследовать продукты питания лабораторным способом.
2. Оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд.
3. Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания.
4. Составлять индивидуальный режим питания.
5. Осуществлять приготовление блюд национальной кухни.
6. Сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

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

**Выпускник научится:**

1. Осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи.
2. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей.
3. Выявлять пути экономии электроэнергии в быту.
4. Пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.
5. Выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
6. Читать электрические схемы.
7. Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1. Различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока.
2. Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет).
3. Осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.
4. Осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования.
5. Разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

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

**Выпускник научится:**

1. Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников.
2. Отбирать и анализировать различные виды информации.
3. Оценивать и сравнивать каналы восприятия информации.
4. Изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму.
5. Проверить созданный информационный продукт в действии согласно заданным условиям.
6. Разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами.
7. Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях.
8. Представлять информацию вербальным и невербальным средствами.
9. Определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).
10. Называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

1. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации.
2. Изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму.
3. Осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

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

#### **Выпускник научится:**

1. Определять виды и сорта сельскохозяйственных культур.
2. Определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян.
3. Рассчитывать нормы высева семян.
4. Применять различные способы воспроизводства плодородия почвы.
5. Соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета.
6. Составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями.
7. Применять различные способы хранения овощей и фруктов.
8. Определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком.
9. Соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

1. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий.
2. Применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур.
3. Определять виды удобрений и способы их применения.
4. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями.
5. Выполнять основные технологические приёмы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).
6. Применять технологические приёмы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

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

#### **Выпускник научится:**

1. Распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве.
2. Приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины.
3. Осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства.
4. Собирать информацию и описывать технологию разведения и содержания домашних животных.
5. Составлять рацион кормления домашних животных.
6. Составлять технологические схемы производства продукции животноводства.
7. Собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек и собак.
8. Выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

1. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства.
2. Проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных.

3. *Проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.*

4. *Описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.*

5. *Исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

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

#### **Выпускник научится:**

1. Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке.

2. Называть виды социальных технологий.

3. Характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию.

4. Применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий.

5. Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

6. Оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития.

7. Определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент».

8. Определять потребительную и меновую стоимость товара.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

1. *Составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение.*

2. *Разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях.*

3. *Разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.*

4. *Ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.*

### **Планируемые результаты освоения обязательной части программы по учебному предмету «Технология»**

#### **В результате изучения учебного предмета «Технология» ученик научится:**

1) характеризовать сущность современных технологий в сферах материального и сельскохозяйственного производства; классифицировать информационные технологии; подбирать и обосновывать технологии для своей созидательной деятельности;

2) объяснять понятие «дизайн»; характеризовать методы дизайнерской деятельности при проектировании объектов на основе дизайна;

3) характеризовать продукты труда; объяснять необходимость стандартов производства, эталонов контроля качества продуктов труда и приборов для измерения характеристик продуктов труда; проводить измерения различных параметров производства и продуктов труда с помощью изученных инструментов;

4) определять органы управления в различных технологических машинах; характеризовать принципы автоматического управления устройствами и машинами; конструировать и собирать простые автоматические/роботизированные устройства из набора деталей образовательного конструктора по инструкции/схеме;

5) использовать приёмы современных и прогрессивных технологий обработки металлов (сварка и др.);

6) характеризовать виды химической энергии, способы ее получения, преобразования и аккумулирования;

7) характеризовать современные средства передачи и записи информации; выполнять отдельные виды записи информации с помощью современных технических средств;

- 8) объяснять сущность современных биотехнологий и их роль в современном производстве;
- 9) называть причины и приводить примеры технологизации общественных структур; характеризовать технологии, которые в современном обществе применяются к общественным процессам;

характеризовать группы профессий, обслуживающих разнообразные технологии; анализировать тенденции их развития, разъяснять социальное значение групп профессий.

## **I. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **8 КЛАСС (34 ч)**

#### **Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (2 ч)**

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

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа.

#### **Модуль 2. Основы производства (2 ч)**

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

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Ознакомление с измерительными инструментами и приборами текстильного производства. Проведение наблюдений. Проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

#### **Модуль 3. Современные и перспективные технологии (4 ч)**

Современные технологии материального производства (например, технологии добычи сырья и получения материалов для производства продуктов труда; технологии обработки материалов; технологии сборки; технологии отделки; технологии упаковки готового продукта и др.). Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Информационные технологии.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Подготовка рефератов на темы «3D-printing в быту», «Машинное обучение».

#### **Модуль 4. Элементы техники и машин (4 ч)**

Органы управления технологическими машинами. Принципы и системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами (принцип разомкнутого управления; принцип управления по отклонению; принцип управления по возмущению; принцип комбинированного управления). Основные элементы автоматики (датчики; усилители сигналов; командоаппараты; предохранители; контрольно-измерительные приборы; автоматические устройства). Автоматизация производства (частичная, комплексная, полная). Специалисты, контролирующие процесс производства.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Анализ современных и перспективных образцов бытовой техники.

#### **Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (6 ч)**

Плавление материалов и отливка изделий. Работники модельного цеха предприятия. Пайка металлов. Сварка материалов (технологии сварки плавлением, давлением и термомеханической сварки). Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов (светолучевая обработка; электронно-лучевая обработка). Особенно-

сти технологий обработки жидкостей и газов (фильтрация; сорбция; ректификация; газирование; эмульсии и суспензии; сепарация).

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Практические работы по приготовлению продуктов питания посредством технологических процессов фильтрации, сорбции, ректификации, газирования, эмульсии, суспензии и сепарации.

#### **Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч)**

Мясо птицы (сельскохозяйственная птица; пернатая птица; механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы; птица на прилавках магазинов и рынков). Мясо животных (ткани мяса; классификация мяса по виду и термическому состоянию; маркировка мяса; субпродукты).

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органо-лептическим методом и методом химического анализа. Приготовление мясных блюд.

#### **Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)**

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

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

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

#### **Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч)**

Производство информационных продуктов. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии передачи, представления, обработки, записи и хранения информации.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение творческого проекта – снять кинофильм о своей школе, мечте, увлечении.

#### **Модуль 9. Технологии растениеводства (2 ч)**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека (бактерии; вирусы; одноклеточные водоросли; одноклеточные грибы). Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных 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 (2 ч)**

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

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Для городских школ: ознакомиться с правилами безопасной работы с животными. Для сельских школ: ознакомиться с вариантами технологий доения молочного скота. Определить модели и основные характеристики доильных установок.

#### **Модуль 11. Социальные технологии (4 ч)**

Основные категории рыночной экономики (нужда; потребность; запрос; спрос; товар; товарный ассортимент; обмен; сделка;

деньги). Маркетинг как технология управления рын- ком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Оценка эффективности рекламы. Разработка рекламной кампании пищевых продук- тов.

**«Технология. 8 класс»  
(34 часа из расчета 1 часа в неделю)**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
Методы и средства творческой проектной деятельности	2
Основы производства	2
Современные и перспективные технологии	3
Элементы техники и машин	3
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4
Технологии обработки пищевых продуктов	4
Технологии получения, преобразования и использования энергии	3
Технология получения, обработки и использования информации	3
Технологии растениеводства	4
Технологии животноводства	3
Социальные технологии	3

## 2. Поурочно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип/форма урока	Планируемые результаты по предмету		Виды и формы контроля	дата
				Тип/форма урока	Освоение предметных знаний		
<b>Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 часа)</b>							
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	Урок изучения нового материала	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструи-	Слушать и слышать друг друга, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель, искать и выделять необходимую информацию; уметь самостоятельно отбирать материал, анализировать деятельность человека, высказывать свои суждения, строить умозаключения, развитие коммуникативных навыков работы в группах;	Накопительная отметка (работа на уроке)	
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций	1	Урок применения знаний на практике	нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструи-	Добывать недостающую информацию с помощью вопросов; формировать операционный опыт; активно коммуницировать с окружающими, высказывать свою точку зрения	Накопительная отметка (работа на уроке)	

				рование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-го) заданным условиям			
<b>Раздел 2. Производство (2 часа)</b>							
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1	Комбинированный Урок применения знаний на практике	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства.	Устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; формировать операционный опыт	Накопительная отметка (работа на уроке)	

4	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	1	Комбинированный Урок применения знаний на практике	Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	Развитие умения анализировать сопоставлять, выделять главное; формирование ответственного отношения к обучению и познанию, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию	Накопительная отметка (работа на уроке) Тестовая работа	
---	---	---	---	--	--	--	--

**Раздел 3. Технология (3 часа)**

5	Классификация технологий.	1	Урок изучения нового материала	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности; желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;	Накопительная отметка (работа на уроке)	
6	Технологии материального производства.	1	Комбинированный урок Повторительно-обобщающий			Накопительная отметка (работа на уроке)	
7	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	1	Повторительно-обобщающий Повторительно-обобщающий			Накопительная отметка (работа на уроке) Тестирование	

**Раздел 4. Техника (3 часа)**

8	Органы управ-	1	Урок изучения но-	Получать представле-	Познавательные интересы и творческая	Накопительная	
---	---------------	---	-------------------	----------------------	--------------------------------------	---------------	--

	ления технологическими машинами.		вого материала	ние об органах управления техникой, о системе управления, особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.	активность в области предметной технологической деятельности; желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; Определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы; обмениваться знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.	отметка (работа на уроке)	
9	Системы управления.	1	Повторительно-обобщающий Урок применения знаний на практике	Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	Осознавать самого себя как движущую силу своего научения, свою способность к преодолению препятствий и самокоррекции.	Накопительная отметка (работа на уроке)	
10	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	1	Повторительно-обобщающий Урок применения знаний на практике			Накопительная отметка (работа на уроке) Тестирование. Презентация изделия	
<b>Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 часов)</b>							
11	Плавление материалов и отливка изделий.	1	Урок изучения нового материала Пр. работа Графика	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или	<i>Коммуникативные:</i> использовать адекватные языковые средства для отображения в форме речевых высказываний с целью планирования, контроля и самооценки действия. <i>Регулятивные:</i> проектировать маршрут преодоления затруднений в обучении через включение в новые виды деятельности и формы сотрудничества. Формировать навыки самостоятельной работы с последующей самопроверкой; формировать навыки работы в группе; устанавливать рабочие отношения, эф-	Тематический тест.	
12	Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	1	Практикум Урок применения знаний на практике Пр. работа Графика 2			Накопительная отметка (работа на уроке)	
13	Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов.	1	Повторительно-обобщающий Урок применения знаний на практике пр. работа Графика 3			Накопительная отметка (работа на уроке)	

14	Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	1	Комбинированный Практикум Урок применения знаний на практике Контрольный Пр. работа Графика 4	воска) и др. Научиться проектировать, реализовывать и корректировать индивидуальный маршрут выполнения проблемных зон в изученных темах	эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации <i>Коммуникативные:</i> определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы; обмениваться знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений. <i>Регулятивные:</i> осознавать самого себя как движущую силу своего научения, свою способность к преодолению препятствий и самокоррекции.	Накопительная отметка (работа на уроке) Проверочная работа Тест	
<b>Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (4 часа)</b>							
15-16	Мясо птицы.	2	Комбинированный Урок изучения нового материала	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных.	Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; самооценка своих сильных и слабых сторон; личная ответственность за результат. Регулятивные: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места. Познавательные: систематизация полученной информации; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления. Коммуникативные: понимать и воспринимать на слух учебную информацию; слушать собеседника, вступать в диалог; уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.	Накопительная отметка (работа на уроке)	
17-18	Мясо животных	2	Комбинированный урок Урок применения знаний на практике			Накопительная отметка (работа на уроке) Тест	
<b>Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часа)</b>							

19	Выделение энергии при химических реакциях.	1	Комбинированный Урок изучения нового материала	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия.	Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; самооценка своих сильных и слабых сторон; личная ответственность за результат.	Накопительная отметка (работа на уроке)	
20-21	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	2	Комбинированный урок Урок применения знаний на практике	Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.	Регулятивные: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места. Познавательные: систематизация полученной информации; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления. Коммуникативные: понимать и воспринимать на слух учебную информацию; слушать собеседника, вступать в диалог; уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.	Накопительная отметка (работа на уроке) Тест	
<b>Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (3 часа)</b>							
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1	Урок изучения нового материала	Ознакомиться с формами хранения информации.	Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; самооценка своих сильных и слабых сторон; личная ответственность за результат.	Накопительная отметка (работа на уроке)	
23	Средства записи информации.	1	Урок применения знаний на практике	Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.	Регулятивные: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места. Познавательные: систематизация полученной информации; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.	Накопительная отметка (работа на уроке)	

24	Современные технологии записи и хранения информации	1	Урок изучения нового материала и закрепления знаний	Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	Коммуникативные: понимать и воспринимать на слух учебную информацию; слушать собеседника, вступать в диалог; уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.	Накопительная отметка (работа на уроке) Тест	
<b>Раздел 9. Технологии растениеводства (4 часа)</b>							
25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	Урок изучения нового материала	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов).	Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; самооценка своих сильных и слабых сторон; личная ответственность за результат.	Накопительная отметка (работа на уроке)	
26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях	1	Урок применения знаний на практике	Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях.	Регулятивные: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места. Познавательные: систематизация полученной информации;	Накопительная отметка (работа на уроке)	
27	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	Урок изучения нового материала Урок применения знаний на практике	Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей.	выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления. Коммуникативные: понимать и воспринимать на слух учебную информацию;	Накопительная отметка (работа на уроке)	
28	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1	Уроки изучения нового материала и закрепления знаний	Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	слушать собеседника, вступать в диалог; уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.	Тестирование	
<b>Раздел 10. Технологии животноводства (3 часа)</b>							
29	Получение продукции животноводства.	1	Урок изучения нового материала	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.	Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; самооценка своих сильных и слабых сто-	Накопительная отметка (работа на уроке)	

30	Разведение животных, их породы и продуктивность	1	Урок применения знаний на практике	Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора.	рон; личная ответственность за результат. Регулятивные: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места. Познавательные: систематизация полученной информации; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления. Коммуникативные: понимать и воспринимать на слух учебную информацию; слушать собеседника, вступать в диалог; уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.	Накопительная отметка (работа на уроке)	
31	Урок-практикум	1	Урок изучения нового материала Урок применения знаний на практике	Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера		Накопительная отметка (работа на уроке) Тестирование	
<b>Раздел 11. Социальные технологии (3 часа)</b>							
32	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1	Урок изучения нового материала	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.	Личностные: проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности; самооценка своих сильных и слабых сторон;	Накопительная отметка (работа на уроке)	
33	Маркетинг как технология управления рынком.	1	Урок применения знаний на практике	Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.	рон; личная ответственность за результат. Регулятивные: принятие учебной цели; выбор способов деятельности; организация рабочего места. Познавательные:	Накопительная отметка (работа на уроке)	

34	<p>Методы стимулирования сбыта.</p> <p>Методы исследования рынка</p>	1	<p>Урок применения знаний на практике</p> <p>Урок изучения нового материала</p> <p>Урок применения знаний на практике</p>	<p>Получать представление о качестве и характеристиках рекламы.</p> <p>Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта</p>	<p>систематизация полученной информации; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.</p> <p>Коммуникативные:</p> <p>понимать и воспринимать на слух учебную информацию;</p> <p>слушать собеседника, вступать в диалог; уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.</p>	<p>Накопительная отметка (работа на уроке)</p>	
----	--	---	---	---	---	--	--

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 8-9 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство«Просвещение» 2022;

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

Технология. Методическое пособие. 5—9 классы : учеб. пособие Т38 для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М. : Просвещение, 2018. — 100 с. — ISBN 978-5-09-059181-2.

[https://koiro.edu.ru/centers/kafedra-estestvenno-matematicheskikh-distiplin/novosti/2018/04/%D0%9A%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20\(%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4.%20%D0%](https://koiro.edu.ru/centers/kafedra-estestvenno-matematicheskikh-distiplin/novosti/2018/04/%D0%9A%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%20(%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4.%20%D0%)

### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

<https://resh.edu.ru/subject/8/5/>

<http://srtv.fcior.edu.ru/about.page>

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Компьютер, проектор, плакаты, демонстрационные материалы.

### **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ** Швейные машины с электрическим приводом,

оверлок, утюг, гладильная доска.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890597

Владелец Гаджирамазанова Ольга Святославовна

Действителен с 29.09.2023 по 28.09.2024