

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2
ГОРОДА ДИМИТРОВГРАДА УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

РАССМОТРЕНА
на заседании ШМО
Протокол № 1 от 29.08.2023г.
Рук. ШМО Е.Г.Фадеева

СОГЛАСОВАНА
заместитель директора по УВР
О.В.Грибакина
« 29 » 08 2023г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказ от 29.08.2023г. № 507

Рабочая программа

Наименование учебного предмета: Технология

Класс: 8.

Учитель: Федотов Александр Александрович

Срок реализации программы: 2023-2024 учебный год

Количество часов по учебному плану: 35 часа в год; 1 часа в неделю.

Планирование составлено на основе Технология: программа : 5–9 классы / А.Т.Тищенко,Н.В.Синицина– М.: «Вентана-Граф», 2017

Рабочую программу составил _____ Федотов А.А.

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012г № 273-ФЗ. «Об образовании в Российской Федерации».
 2. ФГОС основного общего образования, утвержден приказом Минпросвещения РФ от 31.05.2021 [№ 287](#);
 3. Основная образовательная программа школы, разработанная на основе ФГОС и ФООП.
 4. Федеральный перечень учебников, допущенных к использованию, утвержденный приказом Минпросвещения России от 21.09.2022 [№ 858](#).
 5. Учебный план МБОУ СШ № 2 на 2023-2024 учебный год.
- В учебном процессе используем учебник Технология 8-9 классы Тищенко А.Т, Сеница Н.В.

1. Планируемые результаты изучения предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты освоения

- Способствовать формированию и развитию умений и навыков (специальных и общеучебных) получения знаний
- Способствовать запоминанию основной терминологии технологических процессов.
- Способствовать запоминанию цифрового материала как ориентира для понимания количественных характеристик изучаемых объектов и явлений.
- Способствовать осознанию основного технологического материала.
- Способствовать формированию представления о приёмах работы
- Способствовать осознанию существенных признаков понятий, технологических процессов.
- Создать условия для выявления причинно-следственных связей:
 - раскрыть причины плохой успеваемости
 - выявить последствия плохой успеваемости
- Способствовать пониманию закономерности технологических процессов
- Создать условия для выявления взаимосвязи между теорией и практикой
- Способствовать пониманию зависимости между теорией и практикой

Содержание разделов и тем учебной программы

№Раздела	Разделы и темы программы	Кол-во часов по государственной программе	Кол-во часов по рабочей программе
1	<p style="text-align: center;">Технологии в энергетике</p> <p>1.1 Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология</p> <p>1.2 Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии</p> <p>1.3 Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
2	<p>Технологии художественно-прикладной обработки материалов 12 часов.</p> <p>2.1. Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке</p> <p>2.2. Технология тиснения по фольге. Басма</p> <p>2.3. Декоративные изделия из проволоки</p> <p>2.4. Просечной металл</p> <p>2.5. Чеканка</p>	<p>12</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>12</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
3	<p style="text-align: center;">Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</p> <p>3.1 Индустрия питания</p> <p>3,2 Технологии приготовления блюд</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>

4	Технологии растениеводства и животноводства	4	4
	4.1 Понятие о биотехнологии	2	2
	4.2 Сферы применения биотехнологий	1	1
	4.3 Технологии разведения животных	1	1
5	Исследовательская и созидательная деятельность	6	6
	5.1 Разработка и реализация творческого проекта	6	6
	Всего	34	34

.Раздел 1 Технологии в энергетике 6 часов

Тема 1.1 Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч)

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Самостоятельная работа. Изучение работы домашнего электросчётчика.

Тема 1.2 Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии(2 ч)

Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема.

Тема 1.3 Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч)

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

Сборка электрической цепи с обратной связью. Самостоятельная работа. Исследование электрического освещения в здании школы

Раздел 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов 12 часов.

Тема 2.1 Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке(2 ч)

Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий.

Практическая работа. Точение декоративных изделий из древесины

Тема 2.2 Технология тиснения по фольге. Басма (4 ч)

Технология тиснения по фольге (2 ч) Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ. Практическая работа. Художественное тиснение по фольге.

Самостоятельная работа. Поиск изображений, пригодных для ручного тиснения по фольге.

Басма (2 ч)

История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты.

Практическая работа. Изготовление басмы. Самостоятельная работа. Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения рисунка на фольге в технике басмы

Тема 2.3 Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла) (2 ч)

Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ.

Профессии, связанные с художественной обработкой металла.

Практическая работа. Изготовление декоративного изделия из проволоки.

Самостоятельная работа. Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения декоративных изделий из проволоки

Тема 2.4 Просечной металл (2 ч)

Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ.

Практическая работа. Изготовление изделий в технике просечного металла.

Самостоятельная работа. Подготовка презентации на тему «Чеканка»

Тема 2.5 Чеканка (2 ч)

Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы. Практическая работа. Изготовление металлических рельефов методом чеканки

Раздел 3 Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 6 часов

Тема 3.1 Индустрия питания (2 ч)

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой.

Тема 3.2 Технологии приготовления блюд (4 ч)

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (2 ч)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Практическая работа. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (2 ч)

Рецепт и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации слад- Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.

Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства.

Раздел 4 Технологии растениеводства и животноводства. 4 часа

Тема 4.1 Понятие о биотехнологии (2 ч)

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. Практическая работа. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки) космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

Самостоятельная работа. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

Тема 4.2 Сферы применения биотехнологий (1ч)

Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

Самостоятельная работа. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

Тема 4.3 Технологии разведения животных (1 ч)

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Самостоятельная работа. Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных

Раздел 5 Исследовательская и созидательная деятельность 6 часов

Тема 5.1 Разработка и реализация творческого проекта (6 ч)

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.

Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта

Календарно-тематическое планирование

№ п.п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения		ЭОР
			По плану	По факту	
Раздел 1 Технологии в энергетике 6 часов					
1-2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	2	1.09.23 8.09.23		РЭШ
3-4	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии	2	15.09.23 22.09.23		РЭШ
5-6	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	2	29.09.23 6.10.23		РЭШ
Раздел 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов 12 часов.					
7-8	Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке	2	20.10.23 27.10.23		РЭШ
9-10	Технология тиснения по фольге.	2	3.11.23 10.11.23		РЭШ
11-12	Басма	2	17.11.23 1.12.23		РЭШ
13-14	Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла)	2	8.12.23 15.12.23		РЭШ
15-16	Просечной металл	2	22.12.23 29.12.23		РЭШ
17-18	Чеканка	2	12.01.24		РЭШ

			19.01.24		
Раздел 3 Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 6 часов					
19-20	Индустрия питания	2	26.01.24 2.02.24		РЭШ
21-24	Технологии приготовления блюд	4	9.02.24 16.02.24 1.03.24 8.03.24		РЭШ
Раздел 4 Технологии растениеводства и животноводства. 4 часа					
25-26	Понятие о биотехнологии	2	15.03.24 22.03.24		РЭШ
27	Сферы применения биотехнологий	1	29.03.24		РЭШ
28	Технологии разведения животных	1	5.04.24		РЭШ
Раздел 5 Исследовательская и созидательная деятельность 6 часов					
29-34	Разработка и реализация творческого проекта	6	19.04.24 26.04.24 3.05.24 10.05.24 17.05.24 24.05.24		РЭШ

Итого – 34 часов.

Лист корректировки учебной программы

№ п.п	Класс	Тема урока	Дата проведения по плану	Причина корректировки программы	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту