

Петровский городской округ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11

ОБСУЖДЕНО
на заседании педагогического совета
МКОУ СОШ №11
от 30.08.2022 протокол № 1
Председатель педагогического совета
Н.В. Зубцова



УТВЕРЖДЕНО
приказом муниципального казенного
образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №11
от 31.08.2022 № 430

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
(указать учебный предмет, курс)

Уровень образования (класс) основное общее 8 кл
(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Учитель или группа учителей, разработчиков рабочей программы
Варавьева Елена Анатольевна
учитель технологии, высшая
(ФИО (полностью), должность, категория)

Программа разработана в соответствии

ФГОС основного общего образования второго поколения
(указать ФГОС)

с учетом УМК

Технология " В. М. Казакович, Г. В. Гилерина, Т. Ю. Сенилова " Просвещение "
(указать автора, издательство)

2022-2023 учебный год

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА,

КУРСА

Предметные результаты:

- 1) формирование технологической культуры и культуры труда;
- 2) формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- 3) адаптивность к изменению технологического уклада;
- 4) осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- 5) овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 6) овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- 7) применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- 8) формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- 9) формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

Метапредметные результаты:

- 1) умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;
- 2) умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;
- 3) творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- 4) самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;
- 5) способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- 6) аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;
- 7) умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- 8) умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- 9) соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- 10) оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 11) умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- 12) понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Личностные результаты:

- 1) проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- 2) выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 3) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- 4) овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 5) самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- 6) планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- 7) осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 8) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- 9) проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

Теоретические сведения.

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Модуль 2. Производство.

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

Модуль 3. Технология.

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

Модуль 4. Техника.

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

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

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства.

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

Модуль 10. Технологии животноводства.

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

Модуль 11. Социальные технологии.

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

Практические работы.

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

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

Модуль 2. Производство.

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

Модуль 3. Технология.

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

Модуль 4. Техника.

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделия посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание

твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

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

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства.

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

Модуль 10. Технологии животноводства.

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

Модуль 11. Социальные технологии.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

| № п/п | Название модуля | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 6 |
| 2 | Производство | 4 |
| 3 | Технология | 6 |
| 4 | Техника | 6 |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов | 6 |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | 8 |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 6 |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | 6 |
| 9 | Технологии растениеводства | 8 |
| 10 | Технологии животноводства | 6 |
| 11 | Социальные технологии | 6 |
| | Итого | 68 |

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
по технологии для 8 классов

| № урока п/п | Тема урока | Дата Проведения 8А, 8Б, 8В |
|------------------------|---|---|
| 1 | Общие правила техники безопасности на уроках технологии. | 7.09 |
| 2 | Дизайн в процессе проектирования продукта труда | 7.09 |
| 3 | Методы дизайнерской деятельности. | 14.09 |
| 4 | Методы дизайнерской деятельности. | 14.09 |
| 5 | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 21.09 |
| 6 | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 21.09 |
| 7 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. | 28.09 |
| 8 | Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда | 28.09 |
| 9 | Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. | 5.10 |
| 10 | Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. | 5.10 |
| 11 | Классификация технологий. Технологии материального Производства. | 12.10 |
| 12 | Классификация технологий. Технологии материального Производства. | 12.10 |
| 13 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. | 19.10 |
| 14 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. | 19.10 |
| 15 | Классификация информационных технологий | 26.10 |
| 16 | Классификация информационных технологий | 26.10 |
| 17 | Органы управления технологическими машинами. Системы управления. | 9.11 |
| 18 | Органы управления технологическими машинами. Системы управления. | 9.11 |
| 19 | Автоматическое управление устройствами и машинами . | 16.11 |
| 20 | Автоматическое управление устройствами и машинами | 16.11 |

| | | |
|----|--|-------|
| 21 | Основные элементы автоматики. Автоматизация производства | 23.11 |
| 22 | Основные элементы автоматики. Автоматизация производства | 23.11 |
| 23 | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. | 7.12 |
| 24 | Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. | 7.12 |
| 25 | Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. | 14.12 |
| 26 | Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. | 14.12 |
| 27 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов. | 21.12 |
| 28 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов | 21.12 |
| 29 | Мясо птицы. | 28.12 |
| 30 | Мясо птицы | 28.12 |
| 31 | Практическая работа «Знакомиться с видами птиц, мясо которых используется в кулинарии» | 11.01 |
| 32 | Практическая работа «Знакомиться с видами птиц, мясо которых используется в кулинарии» | 11.01 |
| 33 | Мясо животных | 18.01 |
| 34 | Мясо животных. | 18.01 |
| 35 | Практическая работа «Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных» | 25.01 |
| 36 | Практическая работа «Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных» | 25.01 |
| 37 | Выделение энергии при химических реакциях. | 1.02 |
| 38 | Выделение энергии при химических реакциях. | 1.02 |
| 39 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | 8.02 |
| 40 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | 8.02 |
| 41 | Практическая работа «Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии» | 22.02 |
| 42 | Практическая работа «Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии» | 22.02 |
| 43 | Материальные формы представления информации для хранения. | 1.03 |

| | | |
|----|---|-------|
| 44 | Материальные формы представления информации для хранения. | 1.03 |
| 45 | Средства записи информации. | 7.03 |
| 46 | Средства записи информации. | 7.03 |
| 47 | Современные технологии записи и хранения информации. | 15.03 |
| 48 | Современные технологии записи и хранения информации. | 15.03 |
| 49 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. | 22.03 |
| 50 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. | 22.03 |
| 51 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях | 5.04 |
| 52 | Бактерии и вирусы в биотехнологиях | 5.04 |
| 53 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. | 12.04 |
| 54 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. | 12.04 |
| 55 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. | 19.04 |
| 56 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. | 19.04 |
| 57 | Получение продукции животноводства. | 26.04 |
| 58 | Получение продукции животноводства. | 26.04 |
| 59 | Разведение животных, их породы и Продуктивность. | 3.05 |
| 60 | Разведение животных, их породы и продуктивность | 3.05 |
| 61 | Практическая работа «Ознакомление с породами животных и оценке их экстерьера» | 10.05 |
| 62 | Практическая работа «Ознакомление с породами животных и оценке их экстерьера» | 10.05 |
| 63 | Основные категории рыночной экономики. | 17.05 |
| 64 | Основные категории рыночной экономики. | 17.05 |
| 65 | Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. | 24.05 |
| 66 | Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. | 24.05 |

| | | |
|----|---|-------|
| 67 | Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. | 30.05 |
| 68 | Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. | 30.05 |

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЙ УЧАЩИХСЯ

Входная диагностика позволяет видеть уровень знаний и творческих способностей обучающихся на начальном этапе обучения.

Рубежный контроль позволяет видеть процесс становления умений и навыков, заменять отдельные приёмы работы, вовремя менять виды работы, их последовательность в зависимости от особенностей той или иной группы обучаемых.

Итоговый контроль призван выявить конечный уровень обученности за весь курс, и выполняет оценочную функцию. Цель итогового контроля - определение способности обучаемых к знаниям технологии в практической деятельности.

При оценке деятельности учащихся учитываются следующие критерии:

- знание содержания материала;
- активность учащихся в учебной деятельности;
- творческий подход к решению поставленных задач, оригинальность способов и методов решения проблем;
- самостоятельность, умение принимать решения, отстаивать свою точку зрения и убеждать других в процессе дискуссий;

- умение работать в группе, лидерские качества, способность к сотрудничеству и взаимопомощи.

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Отметка «5» ставится, если ученик полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка «4» ставится, если ученик даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка «3» ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка «2» ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания практических работ

Отметка «5» ставится, если уровень знаний теоретических вопросов высокий и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы.

Отметка «4» ставится, если уровень знаний теоретических вопросов высокий и умение применять их в практической работе, что удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы.

Отметка «3» ставится, если уровень знаний теоретических вопросов низкий и не в полной мере умеет применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы.

Отметка «2» ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части теоретических вопросов и не в полной мере умеет применять их в практической работе; низкая степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы увеличенная; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; некачественно выполнена работа либо не выполнена вовсе.

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания методического объединения
учителей

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УВР
Моногарова С.А.
(подпись) (ФИО)

МКОУ СОШ №11
от 30.08.2022 протокол № 1

Л. В. Воронкина
(подпись руководителя МО) (ФИО)