**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом на 2022-2023 учебный год рабочая программа в 8 классе рассчитана на 70 часов в год (2часа в неделю35 учебных недель) В 1 гр 67ч (2ч выпадают на праздничные дни (24.02,8.03 и 1 ч за счёт особенностей календарного графика..Во 2 гр 67ч (3ч выпадают на праздничные дни 8.03,1.05,8.05)

**Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:**

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• 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;

• 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;

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

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

**Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**

В познавательной сфере:

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

 • стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание программы.**

**Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.(6ч)**

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

**Модуль 2. Производство.(4ч)**

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

**Модуль 3. Технология.(6ч)**

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

**Модуль 4. Техника.(6ч)**

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.(6ч)**

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.(10ч)**

Мясо птицы. Мясо животных.

**Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.(6ч)**

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

**Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.(6ч)**

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

**Модуль 9. Технологии растениеводства.(8ч)**

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.(6ч)**

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

**Модуль 11. Социальные технологии.(6ч)**

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 изделии 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 по технологии для8 класса составлено с учетом рабочей программы воспитания .Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

1.Развитие ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залог его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.

2.Развитие ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дает ему творческое самовыражение.

3.Развитие ценностного отношения к знаниям как к интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.

**Интернет-ресурсы:**

 Издательство «Просвещение» www.prosv.ru Федерация Интернет-образования,

 сетевое объединение методистов [www.som.fio.ru](http://www.som.fio.ru)

 Российская версия международного проекта Сеть творческих учителей it-n.ru

 Российский общеобразовательный Портал [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)

 Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № **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 | 10 |
| 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 | 70 |

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока  | **Разделы и темы уроков** | Дата проведения  |  |
|  |  | План 1гр | факт | Плант 2 гр Факт |
|  | **Технологии растениеводства. Микроорганизмы в сельскохозяйственном производстве.** |  |
| 1 | Микроорганизмы. Т.Б на уроке | 2.09 |  | 5.09 |
| 2 | Строение микроорганизмов и значение для человека | 7.09 |  | 7.09 |
| 3 | Бактерии в биотехнологиях | 9.09 |  | 12.09 |
| 4 | Вирусы в биотехнологиях | 14.09 |  | 14.09 |
| 5 | Культивирование одноклеточных зелёных водорослей | 16.09 |  | 19.09 |
| 6 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | 21.09 |  | 21.09 |
| 7 | Виды обработки почвы | 23.09 |  | 26.09 |
| 8 | Виды обработки почвы | 28.09 |  | 28.09 |
|  | **Основы производства. Продукт труда и контроль качества** |  |
| 9 | Продукт труда | 30.09 |  | 3.10 |
| 10 | Стандарты производства продуктов труда | 5.10 |  | 5.10 |
| 11 | Эталоны контроля продуктов труда | 7.10 |  | 10.10 |
| 12 | Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда | 12.10 |  | 12.10 |
|  | **Технология** |  |
| 13 | Классификация технологии | 14.10 |  | 17.10 |
| 14 | Технологии сельскохозяйственного производства | 19.10 |  | 19.10 |
| 15 | Технологии земледелия | 21.10 |  | 24.10 |
| 16 | Классификация информационных технологий | 26.10 |  | 26.10 |
|  | **Техника** |  |
| 17 | Органы управления технологическими машинами | 28.10 |  | 7.11 |
| 18 | Системы управления | 9.11 |  | 9.11 |
| 19 | Автоматическое управление устройствами | 11.11 |  | 14.11 |
| 20 | Автоматическое управление машинами | 16.11 |  | 16.11 |
| 21 | Основные элементы автоматики | 18.11 |  | 21.11 |
| 22 | Автоматизация производства | 23.11 |  | 23.11 |
|  | **Технологии обработки и использования пищевых продуктов.** |  |
| 23 | Мясо птицы | 25.11 |  | 28.11 |
| 24 | Технология приготовления блюд из птицы | 30.11 |  | 30.11 |
| 25 | Технология приготовления блюд из птицы | 2.12 |  | 5.12 |
| 26 | Мясо животных | 7.12 |  | 7.12 |
| 27 | Технология приготовления блюд из мяса | 9.12 |  | 12.12 |
| 28 | Технология приготовления блюд из мяса | 14.12 |  | 14.12 |
| 29 | Технология приготовления первых блюд | 16.12 |  | 19.12 |
| 30 | Технология приготовления первых блюд | 21.12 |  | 21.12 |
| 31 | Сервировка стола | 23.12 |  | 26.12 |
| 32 | Правила поведения за столом | 28.12 |  | 28.12 |
| 33 | Приготовление обеда | 13.01 |  | 16.01 |
|  | **Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации** |  |
| 34 | Материальные формы представления информации для хранения | 18.01 |  | 18.01 |
| 35 | Средства записи информации | 20.01 |  | 23.01 |
| 36 | Современные средства записи информации | 25.01 |  | 25.01 |
| 37 | Средства хранения информации | 27.01 |  | 30.01 |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования информации** |  |
| 38 | Выделение энергии при химических реакциях | 1.02 |  | 1.02 |
| 39 | Химическая обработка материалов | 3.02 |  | 6.02 |
| 40 | Электроосветительные приборы.  | 8.02 |  | 8.02 |
| 41 | Бытовые электрические приборы. | 10.02 |  | 13.02 |
| 42 | Виды соединения проводов | 15.02 |  | 15.02 |
| 43 | Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. | 17.02 |  | 20.02 |
| 44 | Двигатели постоянного тока. | 22.02 |  | 22.02 |
| 45 | Электроэнергетика будущего. | 1.03 |  | 27.02 |
|  | **Социальные технологии. Маркетинг** |  |
| 46 | Основные категории рыночной экономики | 3.03 |  | 1.03 |
| 47 | Что такое рынок | 10.03 |  | 6.03 |
| 48 | Маркетинг ка технология управления рынком | 15.03 |  | 13.03 |
| 49 | Метод стимулирования сбыта | 17.03 |  | 15.03 |
| 50 | Методы исследования рынка | 22.03 |  | 20.03 |
|  | **Методы и средства творческой проектной деятельности** |  |
| 51 | Дизайн в процессе проектирования труда | 5.04 |  | 22.03 |
| 52 | Методы дизайнерской деятельности | 7.04 |  | 3.04 |
| 53 | Метод мозгового штурма при создании инноваций | 12.04 |  | 5.04 |
| 54 | Семья как экономическая ячейка общества. | 14.04 |  | 10.04 |
| 55 | Предпринимательство в семье. | 19.04 |  | 12.04 |
| 56 | Потребности семьи. | 21.04 |  | 17.04 |
| 57 | Информация о товарах. | 26.04 |  | 19.04 |
| 58 | Торговые символы. | 28.04 |  | 24.04 |
| 59 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета | 3.05 |  | 26.04 |
| 60 | Сбережения. Личный бюджет. | 5.05 |  | 3.05 |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования информации** |  |
| 61 | Электрическая энергия – основа современного технического прогресса. | 10.05 |  | 10.05 |
| 62 | Электрический ток и его использование. | 12.05 |  | 15.05 |
| 63 | Электрические провода. | 17.05 |  | 17.05 |
| 64 | Технология электрических швейных машин. | 19.05 |  | 22.05 |
| 65 | Технология электрических швейных машин. | 24.05 |  | 24.05 |
| 66 | Электроосветительные приборы. | 26.05 |  | 29.05 |
| 67 | Виды швов на электрической швейной машинке | 31.05 |  | 31.05 |
| 68 | Виды швов на электрической швейной машинке |  |  |  |