

**«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА ГВАРДЕЙСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

238210, Калининградская область,
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96
E – mail: gvardeiskschool@mail.ru
<https://mboush2.gosuslugi.ru>

Рекомендована к использованию
Педагогический совет
Протокол от 31.05.2023 г. № 8

Утверждаю
Директор школы
 Гартунг Е.С.
Приказ от 01.06.2023 г. №148-ОД

Рабочая программа

Наименование учебного предмета **технология**

Класс **8**

Срок реализации программы, учебный год **2023 - 2024**

Рабочую программу составила **Мурашко Вячеслав Антонович**

г. Гвардейск
2023 год

Критерий	Ответственный	Подпись	Расшифровка подписи
Соответствие структуре, техническим требованиям	Ответственное лицо, назначенное директором		
Соответствие ООП уровня	Руководитель МО		
Полнота содержания	Заместитель директора		

СОДЕРЖАНИЕ

- | | |
|---|---------|
| 1.Планируемые результаты освоения учебного предмета | 4 стр. |
| 2.Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля | 9 стр. |
| 3. Тематическое планирование | 11 стр. |

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Предметные результаты

Раздел **Современные и перспективные технологии**

Обучающийся научится:

- анализировать виды социальных технологий;
- давать определение рекламы;
- характеризовать современные профессии в сфере рекламы;
- знакомиться с профессиями маркетолога, менеджера по рекламе.

Обучающийся получит возможность научиться:

- находить информацию о социальных услугах в Интернете и других источниках информации;
- объяснять назначение управленческих технологий, понятия «интернет-среда», «интернет - технологии»;
- называть средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры;
- заполнять таблицы «Виды социальных услуг для детей», «Средства распространения рекламы», используя информацию из Интернета;

Раздел **Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности**

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- приводить примеры выполнения производственного проекта;
- характеризовать основные этапы выполнения практических работ.

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- подготавливать пояснительную записку;
- проводить презентацию проекта
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел **Технологии получения и преобразования текстильных материалов**

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- Анализировать свойства тканей для изготовления различных моделей одежды;
- называть этапы изготовления плечевой одежды, этапы конструирования и моделирования плечевого изделия;
- разрабатывать технологическую карту на изготовление изделия;
- распознавать виды тканей из различных волокон;
- соблюдать последовательность изготовления плечевого изделия с втачным рукавом, плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;
- соблюдать правила безопасных работ, подготовки ткани к раскрою, снятия мерок;
- выбирать способы отделки швейных изделий, режимы и выполнять влажно-тепловую обработку изделия;
- выполнять поиск и презентацию необходимой информации, раскладку выкройки на ткани и раскрой изделия, стачивание деталей, обработку вытачек и складок, соединение деталей и обработку срезов, обработку застёжки, нижнего среза, ВТО, отделочные работы блузки;
- читать технологическую документацию;
- оценивать качество готового изделия.
- оформлять результаты исследований;
- работать в группе;

- разрабатывать творческий проект.
- проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных
Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- работать в группе;
- классифицировать волокна, виды плечевой одежды;
- проводить поиск и презентацию информации о технологии изготовления плечевой одежды;
- оформлять чертежи швейных изделий в соответствии с общими правилами построения;
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом;
- определять состав тканей;
- различать плечевые изделия по крою;
- обосновывать использование приспособлений малой механизации, выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов;
- производить моделирование прямой юбки и брюк, расчёт количества ткани на изделия, коррекцию выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры;
- изготавливать образцы поузловой обработки швейных изделий;
- читать технологическую документацию;
- подготавливать и проводить примерку, исправлять выявленные дефекты;
- выбирать режимы и выполнять влажно - тепловую обработку изделия;
- анализировать, контролировать и выявлять допущенные ошибки;
- оценивать качество готового изделия.

Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- Приводить исторические примеры развития и применения техники валяния, использования изделий из войлока в быту;
- изучать элементы и способы валяния, художественное оформление изделий войлоком;
- изготавливать изделия из войлока;
- разрабатывать композиции и орнаменты в технике валяния, композиции из войлока;
- организовывать рабочее место;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- создавать композиции с изображением пейзажа для панно или изделий в технике валяния;
- анализировать виды отделки изделий, украшения из войлока;
- находить в Интернете информацию о валянии из шерсти и вариантах ее применения, изделиях народных мастеров из шерсти;
- соблюдать правила безопасных работ;
- участвовать в организации выставки и обсуждении лучших работ.

Раздел Технологии обработки пищевых продуктов.

Обучающийся научится:

в сфере познавательной деятельности:

- Проводить поиск информации и разрабатывать презентацию о физиологии питания, мясной промышленности, предприятиях общественного питания;

- выбирать оптимальные режимы работы электронагревательных приборов, оборудования и инструментов;
- применять полученные знания для решения практических задач по приготовлению блюд;
- различать виды мяса по способам приготовления и составу;
- оформлять блюда из мяса;
- осваивать приёмы кулинарной обработки мяса;
- сравнивать, обобщать и делать выводы о способах контроля качества мяса, консервов из мяса, способах подготовки мяса к приготовлению;
- работать в группе;
- разрабатывать творческий проект;
- находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации;
- составлять технологические карты с помощью компьютера;
- контролировать качество выполняемой работы;

Обучающийся получит возможность научиться:

в сфере познавательной деятельности:

- определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд;
- готовить блюда из сельскохозяйственной птицы, мяса и субпродуктов;
- анализировать и сравнивать приготовление пищевых продуктов на предприятиях и в быту;
- дегустировать приготовленные блюда;
- соблюдать правила безопасных работ с горячими жидкостями, меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе;
- оценивать качество готовых блюд, рассчитывать количество и состав продуктов для приготовления блюд из мяса;
- находить и использовать нужную информацию в различных источниках;
- оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, плакаты и др.);
- рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;
- отличать конструктивные особенности различных моделей и механизмов и роботов;
- применять полученные знания в практической деятельности,
- применять графический редактор для создания и редактирования изображений

Раздел Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника

Обучающийся научится:

- Приводить примеры развития и применения электрической энергии в технике связи, автоматике, измерительной технике, навигации, альтернативных источников энергии;
- называть проблемы, возникающие при работе электростанций, виды аккумуляторов;
- описывать назначение и работу электромагнитного реле;
- знакомиться с устройством и работой тепловой электрической станции, гидроэлектрической станции, атомной электростанции, аккумуляторов, измерительных приборов;
- отличать переменный ток от постоянного тока;
- объяснять устройство и работу электрических двигателей;
- соблюдать правила безопасных работ;

- Классифицировать роботизированные устройства;
- определять программные и аппаратные средства, необходимые для осуществления управлением устройством, по блок - схеме, для решения какой задачи предназначен данный алгоритм, определять, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;
- исполнять готовые алгоритмы для конкретных исходных данных;
- строить цепочки команд, дающих нужный результат при конкретных исходных данных для исполнителя арифметических действий.

Обучающийся получит возможность научиться:

- анализировать представленные схемы;
- характеризовать виды токов, виды электрических станций;
- собирать электрические цепи;
- находить в Интернете информацию о возобновляемых и невозобновляемых энергоресурсах, тенденциях развития электроэнергетики и электротехники;
- анализировать возможности современных цифровых устройств в познавательной и практической деятельности при проведении экспериментов, исследований и рутинных операций, работу роботизированных устройств с точки зрения единства программных и аппаратных средств;
- сравнивать различные алгоритмы решения одной проблемы;
- преобразовывать запись алгоритма с одной формы в другую;

Метапредметные результаты

Познавательные:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации

рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Регулятивные:

- овладение навыками целеполагания как постановки учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что ещё неизвестно;
- овладение навыками планирования - определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- овладение навыками прогнозирования - предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- овладение навыками контроля в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- овладение навыками коррекции - внесение необходимых дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата с учётом оценки этого результата самим обучающимся, учителем, товарищами;
- овладение навыками оценки - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что ещё нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы;
- овладение навыками саморегуляции как способностью к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и преодолению препятствий.

Коммуникативные:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к

- обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
 - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
 - формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
 - формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
 - формирование индивидуально - личностных позиций учащихся.

2.Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля «Мастер на все руки»

Раздел 1. Современные и перспективные технологии.

Тема. Социальные технологии

Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации.

Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд - менеджер

Раздел 2. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект «Конструирование и изготовление хозяйственной лопаточки декорированной резьбой по дереву»;

Творческий проект «Конструирование и изготовление декоративной разделочной доски «капелька»».

Коллективный проект «Диорама взятия Тапиау».

Раздел 3. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.

Основы фрезерной обработки. Организация рабочего места. Основные технологические фрезерные операции. Технологические операции соединения тонколистовых металлов.

Художественное конструирование изделий в технике просечного и пропильного металла

Практические работы:

Ознакомление с устройством горизонтально-фрезерного станка.

Подготовка фрезерного станка к работе и управление им.

Технологии фрезерования на станке плоских поверхностей.
Изготовление прямоугольной заготовки по чертежу.
Изготовление образца простого одинарного лежачего фальцевого шва.
Конструирование и изготовление подсвечника из тонколистового металла.

Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.

История костюма. Зрительные иллюзии в одежде.

Раздел 5. Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Основы геометрической резьбы. Приёмы разметки и техника резьбы треугольников и сияний. Использование плосковыемочной комбинированной резьбы в практических работах и творческих проектах. Цвет. Влияние цвета на психологическое состояние человека. Цвет в интерьере дома. Создание элементов интерьера.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Мясо. Мясная промышленность. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Заправка птицы. Отварная птица. Варка основным способом. Тушёная птица. Блюда из рубленого мяса птицы.

Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина. Механическая обработка мяса животных. Технологический процесс механической обработки мяса. Показатели свежести охлаждённого мяса. Маркировка мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Варка. Жаренье. Тушение.

Запекание. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Производство колбас. Идеи творческих проектов.

Раздел 7. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника

Электротехника. Электрическая энергия. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые. Тепловая электростанция. Гидроэлектрическая электростанция. Атомная электростанция.

Переменный ток. Амплитуда. Частота. Постоянный ток. Действие тока. Мощность. Период и действующее значение силы переменного тока. Накопители электрической энергии. Аккумулятор.

Электродвигатель постоянного тока. Электродвигатель переменного тока. Коллекторные двигатели. Статор. Ротор. Коллектор. Щетки. Реверсирование двигателя. Асинхронный двигатель.

Робототехника. Протокол связи — настоящее и будущее. Протокол связи. Wi-Fi. Bluetooth. ZigBee. Стек протокола. Управление роботом. Знакомство с 3D-технологиями.

Основное содержание внутрипредметного модуля «Мастер на все руки»

Творческий проект «Конструирование и изготовление хозяйственной лопаточки декорированной резьбой по дереву». Творческий проект «Конструирование и изготовление декоративной разделочной доски «капелька»». Коллективный проект «Диорама взятия Гапиау». Основы фрезерной обработки. Организация рабочего места. Основные технологические фрезерные операции. Технологические операции соединения тонколистовых металлов. Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Производство, передача и потребление электрической энергии. Электрические двигатели. Измерительные приборы.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1	Современные и перспективные технологии	2
2	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.	4
3	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.	10
4	Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	1
5	Технологии художественно - прикладной обработки материалов.	3
6	Технологии обработки пищевых продуктов.	6
7	Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника.	8
Итого: 34 часа, из них 10 часов - модуль		

№ п/п	Название раздела/тема уроков
Раздел 1. Современные и перспективные технологии.	
1	Социальные технологии. Реклама. Управленческие технологии.
2	Входной мониторинг
Раздел 2. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.	
3	Исследовательская и созидательная деятельность.
4	<i>Модуль 1.</i> Творческий проект «Конструирование и изготовление хозяйственной лопаточки декорированной резьбой по дереву».
5	<i>Модуль 2.</i> Творческий проект «Конструирование и изготовление декоративной разделочной доски «капелька»».
6	<i>Модуль 3.</i> Коллективный проект «Диорама взятия Тапиау».
Раздел 3. Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.	
7	<i>Модуль 4.</i> Основы фрезерной обработки. Организация рабочего места.
8	Практическая работа: «Ознакомление с устройством горизонтально-фрезерного станка».
9	<i>Модуль 5.</i> Основные технологические фрезерные операции.
10	Практическая работа: «Подготовка фрезерного станка к работе и управление им».
11	Практическая работа: «Технологии фрезерования на станке плоских поверхностей»
12	Практическая работа: «Изготовление прямоугольной заготовки по чертежу».
13	Контрольная работа за I полугодие
14	Практическая работа: «Изготовление образца простого одинарного лежачего фальцевого шва».
15	<i>Модуль 6.</i> Технологические операции соединения тонколистовых металлов.
16	Художественное конструирование изделий в технике просечного и пропильного металла.
Раздел 4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов.	
17	История костюма. Зрительные иллюзии в одежде.
Раздел 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	
18	Основы геометрической резьбы.
19	Приёмы разметки и техника резьбы треугольников и сияний.

20	Использование плосковыемочной комбинированной резьбы в практических работах и творческих проектах.
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.	
21	<i>Модуль 7.</i> Физиология питания.
22	<i>Модуль 8.</i> Расчёт калорийности блюд.
23	Роль мяса и мясопродуктов в питании человека. Говядина. Баранина.
24	Виды мяса. Мясная промышленность.
25	Технологии обработки и приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.
26	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая обработка мяса животных.
Раздел 7. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника	
27	<i>Модуль 9.</i> Производство, передача и потребление электрической энергии.
28	Переменный и постоянный токи.
29	Промежуточная аттестация.
30	<i>Модуль 10.</i> Электрические двигатели. Измерительные приборы.
31	Тенденции развития электротехники и электроэнергетики.
32	Робототехника. Протокол связи — настоящее и будущее.
33	Управление роботом.
34	Знакомство с 3D-технологиями.
Всего: 34 часа, из них 10 часов - модуль	