

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Администрация муниципального образования –
Спасский муниципальный район Рязанской области
МБОУ "Спасская СОШ "

Рассмотрено на заседании
педагогического Совета

Протокол №2 от «30» августа 2023 г.

–



УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Ефремкин В.К.

Приказ №204-д

От 30.08.2023г.

**Рабочая программа
по учебному курсу
«Технология»
8 класс
68 часов (2 раза в неделю)
на 2023-2024 учебный год**

Учитель: Панченко Юрий Юрьевич

Квалификационная категория: соответствие занимаемой должности

Спасск - Рязанский 2023

Рабочая программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
- требованиями ООП ООО МБОУ "Спасская СОШ" Спасского муниципального района Рязанской области.
- в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 октября 2015 г. № 08-1786
- на основании приказов Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в государственный образовательный стандарт основного общего образования» (№1577 от 31.12.2015г)
- Программа по технологии составлена на основе: Технология. Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ -М.: Просвещение, 2020г. – 64 с.
- Учебник. Технология. 8-9 класс : учебник для общеобразовательных организаций / [В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова] ; под ред. В.М. Казакевича. – 2-е изд. –М. : Просвещение, 2020.-255с.
- Данная программа ориентирована на учебно-методический комплект «Технология. 8 класс» авторов В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н.Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.

В рабочей программе внесены изменения путем объединения тем и добавлены модули « Технологии производства и обработки пищевых продуктов», «Технологии соединения и отделки изделий» и «Технологии изготовления швейных изделий».

Описание места предмета в учебном плане.

На изучение технологии в 8 классе отводится по 2 часа в неделю. Курс рассчитан в 8 класс — 68 часов (2 часа в неделю).

ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ 8 класс

Обучение в основной школе является вторым уровнем пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

Личностными результатами освоения учащимися 8-х классов программы «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- 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.

Метапредметные результаты

Метапредметными результатами освоения учащимися 8-х классов программы «Технология» являются:

- умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;
- умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;
- соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

Предметными результатами освоения учащимися 8-х классов программы «Технология» являются:

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;

- умение организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно - прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого - психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;

- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание учебного предмета, курса.

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе включает в себя 13 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Технологии производства и обработки пищевых продуктов.

Модуль 3. Производство.

Модуль 4. Технология.

Модуль 5. Техника.

Модуль 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.

Модуль 7. Технологии соединения и отделки изделий.

Модуль 8. Технологии изготовления швейных изделий.

Модуль 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 10. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 11. Технологии растениеводства.

Модуль 12. Технологии животноводства.

Модуль 13. 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.

Практическая работа

Деловая игра: «Мозговой штурм».

Разработка изделия на основе морфологического анализа.

Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Практическая работа

Расчет калорийности блюд.

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

Способы обработки мяса.

Приготовление блюд из мяса птицы и животных.

Проект «Блюда национальной кухни».

Модуль 3. Производство.

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

Практическая работа

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 4. Технология.

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

Практическая работа

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об

конкретных видах отраслевых технологий.

Составление технологических карт изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Модуль 5. Техника.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления.

Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Практическая работа

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техников, автоматических устройств бытовой техники.

Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Модуль 6. 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.

Практическая работа

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

Сварка пластмасс.

Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Модуль 7. Технологии соединения и отделки изделий.

Конструирование и моделирование плечевого изделия. Построение чертежа основы плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия.

Практическая работа

Практические работы по изготовлению проектного изделия.

Снятие мерок.

Построение базисной сетки.

Построение чертежа спинки.

Построение чертежа полочки.

Модуль 8. Технологии изготовления швейных изделий.

Поузловая обработка изделия. Ручные швы.

Практическая работа.

Выполнение ручных швов

Модуль 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

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

Практическая работа

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

Модуль 10. Технологии получения, обработки и использования информации.

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

Практическая работа

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

Модуль 11. Технологии растениеводства.

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

Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Практическая работа

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 12. Технологии животноводства.

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

Практическая работа

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.

Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Модуль 13. Социальные технологии.

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

Практическая работа

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

Формы контроля:

1. Устная проверка

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;

- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Защита проекта

Оценка «5» ставится, если учащийся:

Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.

Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

Печатный вариант.

Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта.

Грамотное, полное изложение всех разделов.

Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям.

Эстетичность выполнения.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы.

Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

Печатный вариант.

Соответствие требованиям выполнения проекта.

Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.

Качественное, неполное количество наглядных материалов.

Соответствие технологических разработок современным требованиям.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.

Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.

Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям

Оценка «2» ставится, если учащийся:

Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

Практическая направленность

Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.

Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.

Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.

Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

Соответствие технологии выполнения

Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании.

Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения.

Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению.

Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется.

Качество проектного изделия

Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия.

Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается.

Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению.

Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

4. При выполнении тестов.

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Материально-техническое обеспечение.

1. Учебник. Технология. 8-9 класс : учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова] ; под ред. В.М. Казакевича. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2020. -255с.

2. Технология. Методическое пособие. 5-9классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.]. – М.:Просвещение,2017.

3. Технология. Примерные рабочие программы: «5-9 классы» / Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю./ -Просвещение, 2020г. -64с.

Литература для учителя

1. Образовательный портал «Непрерывная подготовка учителя технологии»: <http://tehnologi.su>

2. Сообщество взаимопомощи учителей: Pedsovet.su — <http://pedsovet.su/load/212>
3. Образовательный сайт «ИКТ на уроках технологии»: <http://ikt45.ru/>
4. Сообщество учителей технологии: <http://www.edu54.ru/node/87333>
5. Сообщество учителей технологии «Уроки творчества: искусство и технология в школе»: http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=4262&tmpl=com
6. Библиотека разработок по технологии: <http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library>
7. Сайт «Лобзик»: <http://www.lobzik.pri.ee/modules/news/>
8. Сайт учителя технологии Трудовик 45: <http://trudovik45.ru>
9. Сайт учителя-эксперта Технологии: <http://technologys.info>

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: Модели, компьютер.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Швейная машина, текстиль, иголки, нитки, ножницы, посуда (чайник, кастрюля, чашки, тарелки, ложки, вилки, ножи, разделочные доски), индивидуальный набор инструментов ученика

Инструменты для работы с бумагой: ножницы, нож, клей.

Инструменты для работы с тканью: ножницы, иглы, клей.

Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Виды, формы контроля	Электронные(цифровые) образовательные
		всего	контрольные работы	практические работы					
Модуль 1. Методы и средства творческой проектной деятельности									
1.	Методы и средства творческой проектной деятельности	2	0	1		Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа.	Устный опрос;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru
Модуль 2. Производство									
2.	Основы производства	2	0	1		Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контрольные стандартизированных характеристик продуктов труда.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Получать представление о влиянии 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	Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 3. Технология									
3.	Современные и Перспективные технологии	3	0	1		Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Модуль 4. Техника									

4.	Элементы техники и машин	3	0	1	Органы управления технологическими Системами Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	Получать представление об органах управления техникой, системе управления, особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--------------------------	---	---	---	--	--	--	---

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

5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	0	1	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	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавлении материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	---	--	--	---

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

6.	Технологии обработки пищевых продуктов	2	0	1	Мясо птицы. Мясо животных	Знакомиться с видами птиц и животных, чьё мясо используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический метод и экспресс-метод химического анализа для оценки качества мяса птиц и животных	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	---------------------------	--	---	---

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	0	1	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	--	--	---	---

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

8.	Технологии получения, обработки и использования информации	3	0	1	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации	Знакомиться с формами хранения информации раньше и теперь. Получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств записи и хранения информации. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе (его истории и сегодняшнем дне) с применением различных технологий записи и хранения информации	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	--	---	---	---	---	---	---	---

Модуль 9. Технологии растениеводства

9.	Технологии растениеводства	3	0	1	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и в биотехнологиях. Знакомиться с технологиями искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
----	----------------------------	---	---	---	--	--	---	---

Модуль 10. Технологии животноводства

10.	Технологии животноводства	3	0	1	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	Получать представление о продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Знакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усваивать основные качества сельскохозяйственных животных: порода, продуктивность, хозяйственно полезные признаки, экстерьер. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
-----	---------------------------	---	---	---	---	---	---	---

Модуль 11. Социальные технологии

11.	Социальные технологии	3	0	1	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах	Устный опрос; Практическая работа;	resh.edu.ru uchi.ru
					Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Знакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Осваивать качества и характеристики рекламы. Подготовить рекламу для своего творческого проекта — изделия или услуги	Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»	foxford.ru infourok.ru
		4		4	Оформление и защита проекта			
	ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ	34	0	15				

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Раздел программы, тема урока	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности (2 ч.)		
1	Вводное занятие. ИОТ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций. Практическая работа.	1
Производство (2 ч.)		
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1
4	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Практическая работа.	1
Технология (3 ч.)		
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1
6	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	2
7	Классификация информационных технологий. Практическая работа	1
Техника (3 ч.)		
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1
9	Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.	1
10	Автоматизация производства. Практическая работа.	1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4 ч.)		
11	Плавление материалов и литьё изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов.	1
12	Электроискровая и электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов и лучевые методы обработки материалов.	1
13,14	Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Практическая работа.	2
Технологии обработки пищевых продуктов (2 ч.)		
15	Мясо птицы. Мясо животных.	1

16	Практическая работа	1
Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч.)		
17	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
18	Практическая работа	1
Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч.)		
19	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.	1
20	Современные технологии записи и хранения информации	1
21	Практическая работа	1
Технологии растениеводства (3 ч.)		
22	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1
23	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1
24	Практическая работа	1
Технологии животноводства (3 ч.)		
25	Получение продукции животноводства	1
26	Разведение животных, их породы и продуктивность	1
27	Практическая работа	1
Социальные технологии (3 ч.)		
28	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком.	1
29	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	1
30	Практическая работа	1
Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)		
31,32	Оформление проекта	2
33,34	Защита проекта	2
Итого:		34 часа

Критерии оценивания учащихся 8 класса

№ п/п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания

		следственные связи, связать его с практикой			учителя повторяются снова	замечания учителя повторяются снова	учителя повторялись снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ

Критерии оценивания	Баллы	№	№	№	№	№	№	№	№	№	№
1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)											

