

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №34 г. Белгорода»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ ООШ №34

Зотова Я.В.

Приказ № 114

от «31» «августа» 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА**

Внеурочной деятельности:

«Любимая технология».

Возраст воспитанников 14- 15 лет.

учитель: Белых Т.А.

г. Белгород 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Внеурочная деятельность - образовательная деятельность, направленная на достижение планируемых результатов (предметных, метапредметных, личностных) освоения основной образовательной программы, осуществляемая в формах, отличных от урочной.

Программа по предмету «Любимая технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.).

Вместе с тем, в соответствии:

- со ст. 28 №273-ФЗ «Об образовании в РФ» (создавать безопасные условия обучения, воспитания обучающихся, присмотра и ухода за обучающимися, их содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье обучающихся);
- с п. 10.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 (количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося);
- с необходимостью проведения в соответствии с ПООП ООО обширного перечня обязательных практических и проектных заданий.

Программа включает цели и задачи, общую характеристику курса, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов внеурочной деятельности. Функции программы по внеурочной деятельности «Любимая технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам;
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности освоения технологии в основной школе, учитывающее увеличение сложности материала, исходя из возрастных особенностей обучающихся.

Программа реализуется из расчёта 1 ч. внеурочной деятельности в 8 классе.

Тематическое планирование . 8 класс. (34 ч.)

№ п\п	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	дата	
			по плану	факт
1 - 2	<p>Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (2 ч)</p> <p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Самостоятельная работа. Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона»</p>	<p>Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, энергетику региона проживания, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю</p>	6.09 13.09	
3 -4	<p>Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии (2 ч)</p> <p>Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). <i>Практические работы.</i> Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи</p>	<p>Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Собирать электрические цепи по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи. Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей</p>	20.09 27.09	

5 -6	<p>Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч) Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую. <i>Практические работы.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью. <i>Самостоятельная работа.</i> Исследование электрического освещения в здании школы</p>	<p>Собирать электрические цепи в соответствии с поставленной задачей. Проводить исследование электрического освещения в помещении (школы, дома и др.), оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп</p>	4.10 11.10	
<p>Раздел «Материальные технологии» (12 ч) Вариант А: Технологии художественно-прикладной обработки материалов</p>				
7 -8	<p>Тема: Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке (2 ч) Технология точения декоративных изделий из древесины на токарном станке. Приёмы точения заготовок из древесины, имеющих внутренние полости. Правила безопасной работы. Шлифовка и отделка изделий. <i>Практическая работа.</i> Точение декоративных изделий из древесины</p>	<p>Точить декоративные изделия из древесины. Соблюдать правила безопасной работы на станках. Контролировать качество полученного изделия с помощью контрольно-измерительных инструментов</p>	18.10 25.10	
<p>Тема: Технология тиснения по фольге. Басма (4 ч)</p>				
9 -10	<p>Технология тиснения по фольге (2 ч) Художественное ручное тиснение по фольге. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения работ. <i>Практическая работа.</i> Художественное тиснение по фольге. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск изображений, пригодных для ручного тиснения по фольге.</p>	<p>Разрабатывать эскизы изделий для ручного тиснения по фольге с учётом эстетических свойств. Изготавливать изделия ручным тиснением по фольге.</p>	8.11 15.11	

11 -12	<p>Басма (2 ч) История применения изделий, выполненных в технике басмы. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Материалы и инструменты. <i>Практическая работа.</i> Изготовление басмы. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения рисунка на фольге в технике басмы</p>	<p>Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготавливаемых в технике басмы. Осваивать технологию изготовления изделия в технике басмы</p>	22.11 29.11	
13 -14	<p>Тема: Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла) (2 ч) Технология изготовления декоративных изделий из проволоки. Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металла. <i>Практическая работа.</i> Изготовление декоративного изделия из проволоки. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск в Интернете и других источниках изображений, пригодных для получения декоративных изделий из проволоки</p>	<p>Разрабатывать эскизы декоративных изделий из проволоки. Изготавливать декоративные ажурные изделия из металла</p>	6.12 13.12	
15 -16	<p>Тема: Просечной металл (2 ч) Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Материалы и инструменты. Приёмы выполнения работ. <i>Практическая работа.</i> Изготовление изделий в технике просечного металла. <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка презентации на тему «Чеканка»</p>	<p>Разрабатывать эскизы декоративных изделий, изготавливаемых в технике просечного металла. Изготавливать изделия в технике просечного металла, шлифовать и отделять их</p>	20.12 27.12	
17 -18	<p>Тема: Чеканка (2 ч) Чеканка как способ художественной обработки металла. Инструменты и материалы. Приёмы выполнения чеканки. Правила безопасной работы. <i>Практическая работа.</i> Изготовление металлических</p>	<p>Знакомиться с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки. Осваивать приёмы чеканки</p>	10.01 17.01	

	рельефов методом чеканки			
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (6 ч)				
19 -20	<p>Тема: Индустрия питания (2 ч) Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой</p>	<p>Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Знакомиться с современными промышленными способами обработки продуктов питания и промышленным оборудованием. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями в индустрии питания</p>	24.01 31.01	
Тема: Технологии приготовления блюд (4 ч)				
21 -22	<p>Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (2 ч) Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. <i>Практическая работа.</i> Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.</p>	<p>Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить пресное слоёное тесто. Выпекать изделия из пресного слоёного теста. Исследовать влияние способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Знакомиться с профессиями кондитерского производства.</p>	7.02 14.02	

23 -24	<p>Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (2 ч) Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант. <i>Практическая работа.</i> Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете</p>	<p>Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Разрабатывать в редакторе Microsoft Word приглашение. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант кондитерского производства, профессией официант</p>	21.02 28.03	
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4 ч)				
25 -26	<p>Тема: Понятие о биотехнологии (2 ч) Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий. <i>Практическая работа.</i> Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)</p>	<p>Знакомиться с историей развития биотехнологий. Изучать объект биотехнологии (на примере дрожжевых грибков)</p>	6.03 13.03	
27	<p>Тема: Сферы применения биотехнологий (1 ч) Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.</p>	<p>Изготавливать кисломолочный продукт (на примере йогурта). Знакомиться с профессией специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.</p>	20.03	

	<i>Самостоятельная работа.</i> Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).			
28	<p>Тема: Технологии разведения животных (1 ч) Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных</p>	<p>Знакомиться с методами улучшения пород домашних животных. Находить и предъявлять информацию о заболеваниях домашних животных. Знакомиться с ветеринарными документами домашних животных</p>	3.04	
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)				
29 -30 -31 -32 -33 -34	<p>Тема: Разработка и реализация творческого проекта (6 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта</p>	<p>Изготавливать проектное изделие. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выполнять эскизы деталей изделия. Составлять учебные технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать детали, собирать и отделять изделия, контролировать их качество. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия, сопоставляя её с возможной рыночной ценой товара. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта</p>	10.04 17.04 24.04 8.05 15.05 22.05	