

Северное управление министерства образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской  
области средняя общеобразовательная школа с. Шламка муниципального района  
Челно-Вершинский Самарской области

Рассмотрено на заседании  
МО учителей  
Руководитель МО:  
Хамидуллина Н.Н.  
(подпись) (ФИО)

«30» 08 2021г.

Проверено  
Заместитель директора  
по УВР  
Хамидуллина Н.Н.  
(подпись)  
(ФИО)

«30» 08 2021 г.

Утверждено  
Директор школы  
Мавлютов М.Ф.  
(подпись)  
(ФИО)

«30» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО технологии**  
**для 5-9 классов**  
**Срок реализации: 5 лет**

Автор: Мавлютова Г.И  
Учитель географии  
ГБОУ СОШ с. Шламка  
(ФИО, должность учителя-разработчика)

с. Шламка, 2021г

Рабочая программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.05.2019)

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом министерства образования и науки РФ 17 декабря 2010 года №1897(редакция 31.12.2015 г.)

2. 3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. №189, зарегистрированным в Минюсте России 3 марта 2011г., регистрационный номер 19993с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г., 25 декабря 2013г., 24 ноября 2015г.)

4. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ ООШ пос. Советское Иглайкино

Образовательный процесс осуществляется с использованием учебников, учебных пособий, входящих в действующий федеральный перечень. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора школы.

### **1.2.3.18. ТЕХНОЛОГИЯ** **Индустриальные технологии**

#### **Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов Обучающийся научится:**

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Электротехника**  
**Обучающийся**  
**научится:**

разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

**Технологии ведения дома. Кулинария Обучающийся научится:**

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Обучающийся научится:**

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности Обучающийся научится:**

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение Обучающийся научится**

□ построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

планировать профессиональную карьеру;  
рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;  
ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## 2. Содержание учебного предмета

### 2.2.2.14. ТЕХНОЛОГИЯ

#### Индустриальные технологии

*Технологии обработки конструкционных и подделочных материалов* Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

#### Технологии ведения дома

##### *Кулинария*

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из птицы.

Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола.

Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

*Создание изделий из текстильных и подделочных материалов* Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.

Конструирование швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

##### *Художественные ремёсла*

Декоративно-прикладное искусство.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Лоскутное шитьё.  
Роспись ткани.  
Вязание крючком.  
Вязание на спицах.

### **Сельскохозяйственные технологии**

#### ***Технологии растениеводства***

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Технологии выращивания плодовых и ягодных культур.

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в

личном подсобном хозяйстве.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

#### ***Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности*** Исследовательская и созидательная деятельность.

#### ***Современное производство и профессиональное самоопределение***

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

## **Тематическое планирование 5-8 классы**

<b>Наименование тем</b>	<b>Количество часов</b>			
	<b>5 кл.</b>	<b>6 кл.</b>	<b>7 кл.</b>	<b>8 кл.</b>
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	2	2	1	1
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>
Санитария и гигиена.	2	-	-	-
Физиология питания.	2	2	2	-
Технология приготовления пищи.	6	10	12	2
Сервировка стола.	2	-	-	1
Заготовка продуктов.	2	2	2	2
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>5</b>

Рукоделие. Художественные ремёсла.	8	16	8	4
Создание изделий из поделочных материалов	6		8	
Элементы материаловедения.	2	2	2	1
Элементы машиноведения.	8	4	4	-
Конструирование и моделирование швейных изделий.	4	-	-	-
Технология изготовления швейных (рабочей) изделий.	8	-	-	-
<b>Технология ведения дома.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Эстетика и экология жилища.	2	2	4	-
Уход за одеждой и обувью.	2	2	-	-
Санитарно-технические работы.	-	-	-	2
Ремонт помещений.	-	-	-	2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	-	-	-	4
<b>Электротехнические работы.</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Электромонтажные работы.	2	4	-	-
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	-		6	1
Электротехнические устройства.	-	-	-	1
<b>Современное производство и профессиональное образование.</b>	-	-	-	<b>4</b>
Сферы производства и разделение труда.	-			2
Пути получения профессионального образования.	-			2
<b>Творческие проектные работы.</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>5</b>
<b>Дизайн пришкольного участка.</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>