

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16 ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ГОРОД НЕФТЕКАМСК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

\_\_\_\_\_/Завьялова Н.Н..

Протокол № 1

от « 31 » августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_/Макшакова э.А.

Протокол МС № 1

от « 31 » августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОАУ СОШ №16

\_\_\_\_\_/Разорвина О.В.

Приказ № 315

от «31» августа 2023г.

Рабочая программа  
учебного предмета  
«Технология»

Уровень образования: основное общее

Класс: 7, 8

Срок реализации: 2023-2024 учебный год.

Составитель: Завьялова Н.Н.

г. Нефтекамск, 2023 г.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ.

2. ФГОС основного общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897;

3. Закон Республики Башкортостан «Об образовании в Республике Башкортостан» от 01.07.2013г. № 696-з.

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

5. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 №28.

6. Устав Муниципального общеобразовательного автономного учреждения средняя общеобразовательная школа №16 городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан от 13.04.2018г.

7. Основной образовательной программой основного общего образования Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа № 16 городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан, приказ №171 от 29.05.2015г.;

8. Положения о рабочей программе учителя, реализующего федеральный государственный образовательный стандарт МОАУ СОШ №16.

9. Примерная рабочая программа авторы В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, которая разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по «Технологии», одобренной решением федерального учебно-методического

объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

10. В.М. Казакевич. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. – 5-9 классы: учеб. Пособие для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова.- М.: Просвещение, 2018.- 58 с.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

Технология. Казакевич В. М. и др. 5-9 классы. Предметная линия учебников.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе.

Целью преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся: прагматическое обоснование цели созидательной деятельности; выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук.

Основными задачами изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего

дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

4. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

5. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

6. Овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;

7. Развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

8. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере.

9. Формирование политехнических знаний и экологической культуры;

10. Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

11. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

12. Обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий;

13. Использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-

прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социально-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Общий учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает учебное время для обязательного изучения предмета «Технология» из расчёта 1 ч в неделю в 7 и 8 классе. Таким образом: 7 класс – 34 часов в год, 8 класс – 34 часов в год

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта, обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

### Личностные результаты

1) Воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде.

3) Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

4) Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам,

ценностям народов России и народов мира. Готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.

5) Освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей.

6) Развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам.

7) Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.

8) Формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

9) Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях.

10) Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

11) Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

## Метапредметные результаты

1) Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

2) Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

3) Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

4) Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

5) Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

6) Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы.

7) Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

8) Смысловое чтение.

9) Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования



позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

10) Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

11) Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ-компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами.

12) Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

#### Предметные результаты

##### 7 класс

#### *Индустриальные технологии*

#### Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник 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.

Выпускник 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

Выпускник 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.

Выпускник 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

Выпускник 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.

- готовить блюда башкирской кухни.

Выпускник 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*

Выпускник 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.

Выпускник 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.

### *Сельскохозяйственные технологии*

#### Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

- находить и анализировать информацию о проблемах животноводства в своём селе, формулировать на её основе темы проектов социальной направленности.

*Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности*

Выпускник 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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

*Современное производство и профессиональное самоопределение*

Выпускник 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

региональном рынке труда.

Выпускник 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.

### 8 класс

#### *Индустриальные технологии*

##### Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник 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.

Выпускник 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

Выпускник 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.

Выпускник 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

Выпускник 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.

- готовить блюда башкирской кухни.

Выпускник 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*

Выпускник 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.

Выпускник 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.

*Сельскохозяйственные технологии*



## Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

- находить и анализировать информацию о проблемах животноводства в своём селе, формулировать на её основе темы проектов социальной направленности.

*Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности*

Выпускник 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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

*Современное производство и профессиональное самоопределение*

Выпускник 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 региональном рынке труда.

Выпускник 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.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА.

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения.

#### *Индустриальные технологии*

##### Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.

Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Башкирский орнамент в художественной обработке конструкционных материалов.

#### Электротехника

Электромонтажные и сборочные технологии.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Бытовые электроприборы.

#### *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.

Блюда башкирской кухни.

#### Создание изделий из текстильных и поделочных 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.

Декоративно-прикладное искусство башкир.

#### *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 животноводства

Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы.

Основы молочного скотоводства.

Коневодство и кумысоделие.

Кролиководство.

Организация домашней или школьной животноводческой мини-фермы.

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.

7 класс.

### **1. Основы производства - 1 часа.**

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Автоматизация производства. Технологии автоматизированного производства. Инструктажи вводный и первичный. Управление в современном производстве.

### **2. Общая технология – 1 часа**

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Техника безопасности на производстве.

### **3. Методы и средства творческой и проектной деятельности –**

**1 часа.**

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Техническое задание. Техническое условие. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Электрические схемы. Описание процессов и систем. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

#### **4. Технологии обработки пищевых продуктов –4 часов.**

Хлеб и мучные изделия в питании человека. Тесто. Виды теста. Инструменты и приспособления для работы с тестом. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Инструменты, оборудование и приспособления.

Виды рыбы и морепродуктов. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Определение свежести рыбы. Размораживание рыбы. Технология приготовления рыбных блюд.

Блюда из мяса. Первичная обработка мяса. Заправочные супы. Обед в походных условиях (супы из консервов, «зеленые супы»)

#### **5. Техника - 2 часа.**

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Неполадки швейной машины. Устранение неполадок. Регулирование строчки швейной машины.

#### **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 1 часа.**

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование разных видов

энергии (тепловой, электрической, механической, гидравлической).  
Альтернативные источники энергии. Пути сокращения потерь энергии.

## **7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 17 часа.**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства химических волокон. Сырье для искусственных и синтетических тканей. Способы получения ткани из этих волокон.. Виды искусственных и синтетических тканей. Свойства тканей. Виды нетканых материалов. Клеевые материалы. .

Поясная одежда. Требования к одежде. Уход за одеждой. Удаление пятен и загрязнений. Условные обозначения по уходу за одеждой. Технология очистки одежды и обуви.

Конструкции юбок. История юбки как вида одежды. Правила снятия мерок. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия.

Черчение и графика. Расположение конструктивных линий фигуры. Конструирование. Художественное и техническое моделирование поясных изделий. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания —



машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Обработка застежки молнии.. Виды обработки верхнего среза юбки.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Моделирование выкройки юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раскрой швейного изделия. Поузловая обработка изделия.

Вязание на спицах. Набор петель. Лицевая и изнаночная петля. Ассортимент изделий. Закрытие петель. Вязание на двух и пяти спицах.

## **8. Технологии получения, обработки и использования информации – 1 часа.**

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

## **9. Технологии животноводства – 1 часа.**

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Кормление разных видов домашних питомцев.

Кролиководство. Породы. Технология выращивания. Домашняя и школьная мини-ферма.

## **8. Технологии растениеводства – 2 часов.**

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за

грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Производство продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном хозяйстве. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.

### **11. Социальные технологии – 3 часов.**

Назначение социологических исследований. Интервью. Анкетирование. Опрос. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью. Профессия социолога.

Специфика социальных технологий. Технология работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Мониторинг СМИ и Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий.

8 класс.

#### **1. Основы производства - 1 час.**

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Современное производство. Технологические системы. Управление, развитие. Автоматическое управление.

#### **2. Общая технология – 2 часа.**

Классификация технологий. Источники развития технологий (эволюция, научные знания, опыт, технологизация научных идей). Технологии материального производства.

Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Современные технологии. Нанотехнологии. Новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Биотехнологии. Генная инженерия. Генетические тесты. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. (Медицинские технологии)..

Технологии, изменившие мир. Современные виды материалов: многофункциональные, возобновляемые (биоматериалы), пластики, керамика, композитные материалы. Порошковая металлургия.

### **3. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 2 часа.**

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

Построение и разработка отдельных видов проектов: бизнес-план, инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект.

### **4. Технологии обработки пищевых продуктов – 4 часа.**

Рациональное питание. Пищевая ценность продуктов. Виды мяса. Мясо птицы. Виды мясных полуфабрикатов. Технология хранения мяса и мясных блюд. Виды субпродуктов и их приготовление. Сервировка стола. Этикет. Фуршетный стол. Особенности сервировки и меню.

### **5. Техника - 2 часа.**

Современные направления развития техники. Простые механизмы как часть технологических систем. Роботы. Виды роботов. Современные разработки. Робототехника и среда конструирования. Виды движения . Кинематические схемы.

### **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 5 часов.**

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Электрический ток. Использование электрического тока в быту и на производстве. Техника

безопасности. Электрические цепи. Энергетическое обеспечение дома. Электропроводка в доме. Электромонтажные работы. Электрические приборы в доме. Бытовая техника и ее развитие. Подбор техники на основе рекламы. Техника безопасности при использовании бытовой техники и приборов. Энергосбережение. Электробезопасность в быту. Осветительные приборы. Виды ламп. Нагревательные приборы. Техника безопасности.

## **7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 8 часов.**

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.

Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Обработка жидкостей и газов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Современные отделочные материалы для ремонта. Отделка стен, потолков, пола. Уход за элементами отделки (полом, стенами) из современных материалов.

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Технологии в сфере быта. Экология жилья. Содержание жилья. Службы ЖКХ.

Профессии, связанные с уходом, содержанием, ремонтом помещений и зданий.

Современные виды рукоделия. Валяние мокрое и сухое, батик, вышивка атласными лентами, амигурами, канзаши и т. д. Приемы работы. Материалы для творчества и рукоделия. Современность и традиции в декоративно-прикладном искусстве башкир (обработка шерсти, ткани).

## **8. Технологии получения, обработки и использования информации – 1 час.**

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

информации. Современные информационные технологии. Потребности в перемещении товаров и людей. Транспорт. Виды транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Транспортная безопасность. Логистика. Транспортные потоки и их регулирование.

### **9. Технологии животноводства – 2 час.**

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Селекция. Профессиональное образование в сфере животноводства. Профессия ветеринара.

Особенности животноводства в Башкортостане. Коневодство. История и традиции. Кумысоделие.

### **10. Технологии растениеводства – 2 часа.**

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Современные биотехнологии. Генная инженерия в растениеводстве. Профессии в растениеводстве.

### **11. Социальные технологии – 5 часов.**

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

Бюджет семьи. Планирование расходов семьи. Принцип экономного ведения домашнего хозяйства. Классификация покупок. Правила выбора и покупки товаров. Потребности. Иерархия потребностей. Потребности и цели. Общественные потребности.

Маркетинг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя.

Профориентация. Принципы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Классификация профессий. Квалификация. Цикл жизни профессий. Профессии будущего.

Предприятия региона проживания и востребованные профессии. Рабочие места. Рабочие профессии в условиях высокотехнологичного и автоматизированного производства. Требования к кадрам. Рынок труда.

Профессиональное образование, обучение. Предпрофессиональные пробы.

Технология и человек. Влияние технологий на окружающую среду. Антропогенное воздействие на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Технологическое развитие и его закономерности.

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Основы производства	1	
2	Общая технология	1	
3	Методы и средства творческой и проектной деятельности	1	
4	Технология обработки пищевых продуктов	4	
5	Техника	2	
6	Технология получения, преобразования и использования энергии	1	
7	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	17	
8	Технология получения, обработки и использования информации	1	
9	Технология животноводства	1	
10	Технология растениеводства	2	
11	Социальные технологии	3	1
ИТОГО		34	1

8 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Основы производства	1	
2	Общая технология	2	
3	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
4	Технология обработки пищевых продуктов	4	
5	Техника	2	
6	Технология получения, преобразования и использования энергии	5	
7	Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов	8	
8	Технология получения, обработки и использования информации	1	
9	Технология животноводства	2	
10	Технология растениеводства	2	
11	Социальные технологии	5	1
<b>ИТОГО</b>		<b>34</b>	<b>1</b>