

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с.Сидоровка муниципального района Сергиевский Самарской области
(ГБОУ ООШ с.Сидоровка)

Рассмотрена и
рекомендована
к утверждению методическим
объединением учителей
Протокол № 1
от 31.08.2021 года
_____/Баканова Н.В./

Проверено:
ответственный за учебную
работу /Власов А.О./
от 31.08.2021 года

Утверждаю
Директор ГБОУ ООШ
с.Сидоровка
_____/Воропаева
О.Г./
Приказ № 241 – од
от 31.08.2021 года

Рабочая программа учебного курса «Технология»

На уровень основного общего образования

Количество часов – 238

(5кл – 68 ч., 6кл – 68 ч., 7кл – 68 ч., 8кл – 34 ч.)

Срок реализации- 4 года

Составитель: Юртаева Н.А.
учитель технологии

Приложение к ООП ООО

с.Сидоровка

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования. Образовательный процесс осуществляется с использованием учебников, учебных пособий, входящих в действующий федеральный перечень. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора по школе.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета "Технология"

Выпускники научатся

- Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта; — составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;

- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера
- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства
- чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;

- оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- подбирать ручные инструменты;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
- ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их
- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;

- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии
- разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; — характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств
- применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;

- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;

- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»

2. Содержание учебного предмета «Технология» на базовом уровне

Основы производства

Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)

Производство и труд, как его основа. Современные средства труда.

Продукт труда.

Современные средства контроля.

Механизация, автоматизация и робототизация современного производства.

Общая технология

Сущность технологии в производстве. Виды технологий.

Характеристика технологии и технологическая документация

Технологическая культура производства и культура труда

Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.

Современные и перспективные технологии XXI века.

Техника

Техника и её классификация.

Рабочие органы техники.

Двигатели и передаточные механизмы.

Органы управления и системы управления техникой.

Конструирование и моделирование техники.

Роботы и перспективы робототехники.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок.

Виды и особенности свойств текстильных материалов.

Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.

Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.

Технологии машинной обработки конструкционных материалов.

Технологии машинной обработки текстильных материалов.

Технологии термической обработки конструкционных материалов

Технологии термической обработки текстильных материалов

Технологии обработки и применения жидкостей и газов

Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Основы рационального питания

Бутерброды и горячие напитки

Блюда из яиц

Технологии обработки овощей и фруктов

Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд.

Технологии обработки рыбы и морепродуктов

Технологии обработки мясных продуктов

Технология приготовления первых блюд

Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов

Технология приготовления мучных изделий

Технология приготовления сладких блюд

Технология сервировки стола. Правила этикета

Системы рационального питания и кулинария

Современная индустрия обработки продуктов питания

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Работа и энергия. Виды энергии

Механическая энергия

Тепловая энергия

Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей

Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии

Бытовые электроинструменты

Химическая энергия

Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)

Информация и её виды

Способы отображения информации

Технологии получения информации

Технологии записи и хранения информации

Коммуникационные технологии и связь

Технологии растениеводства

Характеристика и классификация культурных растений

Общая технология выращивания культурных растений

Технологи посева и посадки культурных растений

Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая

Технологии использования дикорастущих растений

Технологии использования дикорастущих растений

Технологии флористики и ландшафтного дизайна

Биотехнологии

Технологии животноводства

Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей

Содержание домашних животных

Кормление животных и уход за животными

Разведение животных

Социально-экономические технологии

Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий

Методы сбора информации в социальных технологиях

Рынок и маркетинг. Исследование рынка

Особенности предпринимательской деятельности

Технологии менеджмента

Методы и средства творческой и проектной деятельности

Сущность творчества и проектной деятельности

Этапы проектной деятельности

Методика научного познания и проектной деятельности

Дизайн при проектировании

Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.

3. Тематическое планирование

Разделы и темы	Количество часов				Деятельность учителя с учетом программы воспитания (модуля «Школьный урок»)
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	
Основы производства	2	2	4	2	Побуждение обучающихся соблюдать на уроке нормы поведения, правила общения со сверстниками и учителем, соответствующие укладу школы, установление и поддержка доброжелательной атмосферы. Установление доверительных отношений между учителем и учениками, способствующих позитивному

					восприятию требований, привлечению внимания к изучаемой проблеме
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1				
Производство и труд, как его основа. Современные средства труда.	1	1	2		
Продукт труда.		1			
Современные средства контроля.			2		
Механизация, автоматизация и робототизация современного производства.				2	
Общая технология	2	2	2	2	Включение в урок игровых процедур, способствующих повышению мотивации обучающихся к изучению предмета, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, атмосферы доброжелательности между участниками образовательного процесса
Сущность технологии в производстве. Виды технологий.	1				
Характеристика технологии и технологическая документация	1	1			

Технологическая культура производства и культура труда		1	1		
Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.			1		
Современные и перспективные технологии XXI века.				2	
Техника	4	4	2	2	Включение в урок игровых процедур, способствующих повышению мотивации обучающихся к изучению предмета, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, атмосферы доброжелательности между участниками образовательного процесса
Техника и её классификация.	1				
Рабочие органы техники.	1				
Двигатели и передаточные механизмы.		1			
Органы управления и системы управления техникой.		1			
Конструирование и моделирование техники.	2	2	2	1	
Роботы и перспективы робототехники.				1	
Технологии получения, обработки,	30	30	30	6	Применение интерактивных форм работы на уроках: интеллектуальные игры, дидактические

преобразования и использования материалов					инсценировки, дискуссии, способствующие формированию навыков публичного выступления, конструктивного ведения диалога, групповой и парной работы, способствующей воспитанию коллективизма, уважительного отношения к мнению других, проявлению лидерских качеств личности
Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок.	4				
Виды и особенности свойств текстильных материалов.	4				
Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.	10				
Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи.	12				
Технологии машинной обработки конструкционных материалов.		16	12		
Технологии машинной обработки текстильных материалов.		14	12		
Технологии термической обработки			4		

конструкционных материалов					
Технологии термической обработки текстильных материалов			2		
Технологии обработки и применения жидкостей и газов				2	
Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.				4	
Технологии обработки пищевых продуктов.	8	8	8	4	Включение в урок игровых процедур, способствующих повышению мотивации обучающихся к изучению предмета, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, атмосферы доброжелательности между участниками образовательного процесса
Основы рационального питания	1				
Бутерброды и горячие напитки	2				
Блюда из яиц	2				
Технологии обработки овощей и фруктов	2				
Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд.		1			
Технологии обработки рыбы и морепродуктов		2			

Технологии обработки мясных продуктов		2			
Технология приготовления первых блюд		2			
Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов			2		
Технология приготовления мучных изделий			3		
Технология приготовления сладких блюд			2		
Технология сервировки стола. Правила этикета	1	1	1		
Системы рационального питания и кулинария				2	
Современная индустрия обработки продуктов питания				2	
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	4	8	Использование имеющихся средств ИКТ, а также учебных тренажеров, обучающих фильмов, сайтов, видеолекций и создание собственных моделей учебных мультимедийных презентаций, тренажеров, способствующих отработке полученных навыков
Работа и энергия. Виды энергии	1				
Механическая энергия	1				

Тепловая энергия				2	
Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей			2	2	
Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии		2	2		
Бытовые электроинструменты				2	
Химическая энергия				2	
Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	4	4	4	2	Использование имеющихся средств ИКТ, а также учебных тренажеров, обучающих фильмов, сайтов, видеолекций и создание собственных моделей учебных мультимедийных презентаций, тренажеров, способствующих отработке полученных навыков
Информация и её виды	4				
Способы отображения информации		4			
Технологии получения информации			2		
Технологии записи и хранения информации				2	
Коммуникационные технологии и связь			2		
Технологии растениеводства	6	6	4	2	Применение интерактивных форм работы на уроках: интеллектуальные игры, дидактические инсценировки, дискуссии, способствующие формированию навыков публичного выступления, конструктивного ведения диалога, групповой и парной работы, способствующей

					воспитанию коллективизма, уважительного отношения к мнению других, проявлению лидерских качеств личности
Характеристика и классификация культурных растений	2				
Общая технология выращивания культурных растений	2				
Технологии посева и посадки культурных растений		2			
Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая		2	2		
Технологии использования дикорастущих растений	2				
Технологии использования дикорастущих растений		2			
Технологии флористики и ландшафтного дизайна			2		
Биотехнологии				2	
Технологии животноводства	2	2	2	2	Применение интерактивных форм работы на уроках: интеллектуальные игры, дидактические инсценировки, дискуссии, способствующие формированию навыков публичного выступления, конструктивного ведения диалога, групповой и парной работы, способствующей воспитанию коллективизма, уважительного

					отношения к мнению других, проявлению лидерских качеств личности
Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2				
Содержание домашних животных		2			
Кормление животных и уход за животными			2		
Разведение животных				2	
Социально-экономические технологии	4	4	4	2	Использование имеющихся средств ИКТ, а также учебных тренажеров, обучающих фильмов, сайтов, видеолекций и создание собственных моделей учебных мультимедийных презентаций, тренажеров, способствующих отработке полученных навыков
Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	4				
Методы сбора информации в социальных технологиях		4			
Рынок и маркетинг. Исследование рынка			4		
Особенности предпринимательской деятельности				1	
Технологии менеджмента				1	

Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	4	4	2	Применение интерактивных форм работы на уроках: интеллектуальные игры, дидактические инсценировки, дискуссии, способствующие формированию навыков публичного выступления, конструктивного ведения диалога, групповой и парной работы, способствующей воспитанию коллективизма, уважительного отношения к мнению других, проявлению лидерских качеств личности
Сущность творчества и проектной деятельности	2				
Этапы проектной деятельности	2	2			
Методика научного познания и проектной деятельности		2	2		
Дизайн при проектировании			2	1	
Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.				1	
ИТОГО	68	68	68	34	

