

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ИМЕНДЯШЕВО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

<p>«Согласовано» Зам. директора школы по УВР <i>Мах</i> / А.А.Махмутова/ «07» 09 2021 г.</p>	<p>«Утверждено» Директор МОБУ ООШ с. Имендяшево <i>А.А.Ф. Махмутова</i> Приказ № 9 от «07» 09 2021 г.</p> 
--	---

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРЕДМЕТУ «Технология»  
для учащихся 5-7 классов

Количество часов по программе:

5 класс – 35 часов;

6 класс – 35 часов;

7 класс – 35 часов

Итого: 105 часов.

Уровень образования: базовый (ФГОС ОО)

Сроки реализации программы: 2019-2022 учебный год.

Программа разработана на основе:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ;
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г, N 1897;
3. Основной образовательной программы основного общего образования МОБУ ООШ с.Имендяшево на 2017-2021 учебный год
4. Программы Технология: программа: 5-9 классы / [ А.Т. Тищенко. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2012.
5. Учебного плана МОБУ ООШ с. Имендяшево.

Составитель программы: *Мулласев С.И.*

2021г.

## Планируемые результаты освоения курса «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:

### 1. Гражданского воспитания

формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества;

### 2. Патриотического воспитания

ценностного отношения к отечественному культурному, историческому и научному наследию, понимания значения предмета технологии как науки в жизни современного общества, способности владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованности в научных знаниях об устройстве мира и общества;

### 3. Духовно-нравственного воспитания

представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, создании учебных проектов,

стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;

### 4. Эстетическое воспитание предполагает:

приобщение к уникальному российскому культурному наследию;

создание равных для всех детей возможностей доступа к культурным ценностям;

воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;

популяризация российских культурных, нравственных и семейных ценностей;

сохранение, поддержки и развитие этнических культурных традиций и народного творчества.

### 5. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия

осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни;

### 6. Трудового воспитания

коммуникативной компетентности в общественно полезной, учебно- исследовательской, творческой и других видах деятельности; интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний, осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учётом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей;

### 7. Экологического воспитания

экологически целесообразного отношения к природе как источнику Жизни на Земле, основе её существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета; экологического мышления, умения руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике

## 8. Ценностей научного познания

Мировоззренческих представлений соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира; представлений об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих закономерностей;

познавательных мотивов, направленных на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;

познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий; интереса к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности, к осознанному выбору направленности и уровня обучения в дальнейшем;

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий или продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов, проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирование и регуляция своей деятельности, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ), выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками, согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками, объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям, обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

### **1. в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда, классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства, ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ практико-исследовательской деятельности, проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя, объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта, распознавание видов и назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач, применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности, применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач, овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

### **2. в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда, подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии, подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования, проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, соблюдение трудовой и технологической дисциплины, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов, выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности, расчет себестоимости продукта труда, примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

### **3. в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда, направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг, оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда, наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

#### **4. в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий, разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### **5. в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности, действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия, устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми, удовлетворительно владеть нормами и техникой общения, определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации, интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора, аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью, построение монологического контекстных высказываний, публичная презентация и защита проекта изделий, продукта труда или услуги.

#### **6. в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов, достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технико-технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

### **Критерии и нормы оценок знаний обучающихся.**

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

«5» ставится, если обучаемый:

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

«4» ставится, если обучаемый:

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

«3» ставится, если обучаемый:

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

«2» ставится, если обучаемый:

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

**Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ.**

Учитель выставляет обучаемым отметки, за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

«5» ставится, если обучаемым:

- тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
- правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
- изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

«4» ставится, если обучаемым:

- допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- в основном правильно выполняются приемы труда;
- работа выполнялась самостоятельно;
- норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %;
- изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

«3» ставится, если обучаемым:

- имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
- самостоятельность в работе была низкой;
- норма времени недовыполнена на 15-20 %;
- изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

«2» ставится, если обучаемым:

- имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- неправильно выполнялись многие приемы труда;
- самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- норма времени недовыполнена на 20-30 %;
- изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- не соблюдались многие правила техники безопасности.

**Нормы оценок выполнения обучающихся графических заданий и лабораторных работ.**

«5» ставится, если обучаемым:

- творчески планируется выполнение работы;
- самостоятельно и полностью используются знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняется задание;
- умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«4» ставится, если обучаемым:

- правильно планируется выполнение работы;
- самостоятельно используется знания программного материала;

- в основном правильно и аккуратно выполняется задание;
- используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«3» ставится, если обучаемым:

- допускаются ошибки при планировании выполнения работы;
- не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«2» ставится, если обучаемым:

- не могут правильно спланировать выполнение работы;
- не могут использовать знания программного материала;
- допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание;
- не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

*Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, лично-саморазвивающей, рефлексивной.*

*Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:*

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.
- для обработки почвы и ухода за растениями;
- выращивание растений рассадным способом;
- расчет необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы литературы;
- выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

**Тематическое планирование с указанием количества часов отводимых на освоение каждой темы.**

Разделы и темы программы	Количество часов 5 класс	Количество часов 6 класс	Количество часов 7 классе	Основные направления воспитательной деятельности
<b>Основы аграрной технологии (осенние работы)</b>	5	6	5	<b>1,4,6,7,8</b>
<b>Творческая проектная деятельность</b>	2		2	<b>1,4,6,7,8</b>
<b>Технология домашнего хозяйства</b>	4	7	2	<b>1,4,6,7,8</b>

<b>Кулинария</b>	5	4	5	
<b>Технологии обработки конструкционных материалов.</b>	14	11	13	<b>1,4,6,7,8</b>
1. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов.	7	6	5	
2. Творческий проект.			2	
3. Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов	7	5	6	
<b>Черчение и графика</b>			4	
<b>Основы аграрной технологии (весенние работы)</b>	4	6	3	<b>1,4,6,7,8</b>
<b>Итоговое занятие</b>	1	1	1	
<b>Всего: 210 ч</b>	35	35	35	

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ по технологии 5 класс

### 1. Раздел «Основы аграрной технологии»(осенние работы 5 часов)

Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Растения Башкортостана. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников, двулетних овощных культур. Почва- основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы». Почвы Республики Башкортостан.

### 2. Раздел. Творческая проектная деятельность (2 часа)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

### 3. Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» - 14 часов

#### Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

*Теоретические сведения.* Древесина как природный конструкционный материал, её строение, свойства и области применения. Пиломатериалы и древесные материалы, их виды, области применения. **Древесина в Башкирских промыслах.**

Графическое изображение деталей и изделий.

Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Последовательность изготовления деталей из древесины. Разметка заготовок из

древесины. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при изготовлении изделий из древесины. Основные технологические операции ручной обработки древесины: пиление, строгание, сверление, зачистка деталей и изделий; контроль качества. Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея.

Отделка деталей и изделий тонированием и лакированием.

## **Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов. Металлы и их сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Способы обработки отливок из металла. Тонколистовой металл и проволока. Профессии, связанные с производством металлов.

Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Инструменты и приспособления для ручной обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения.

Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов. Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка, резание, гибка, зачистка, сверление. Особенности выполнения работ. Основные сведения об имеющихся на промышленных предприятиях способах правки, резания, гибки, зачистки заготовок, получения отверстий в заготовках с помощью специального оборудования.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные инструменты, применяемые при изготовлении деталей из металлов и искусственных материалов.

Понятие о машинах и механизмах. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам.

### **4. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» -4 часа**

#### **Интерьер жилого помещения. Эстетика и экология жилища. Башкирское народное жилище.**

*Теоретические сведения.* Требования к интерьеру жилища: эстетические, экологические, эргономические.

Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру помещений в городском и сельском доме. Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство.

#### **Технологии ухода за жилым помещением, одеждой и обувью .**

Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Способы удаления пятен с обивки мебели.

Технология ухода за кухней. Средства для ухода за стенами, раковинами, посудой, кухонной мебелью.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка и стирка одежды. Технологии ухода за обувью.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

#### **Интерьер и планировка кухни столовой.**

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

#### **Бытовые электроприборы на кухне.**

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

## **Кулинария. (5 часов)**

### **Санитария и гигиена .Здоровое питание. Башкирская народная кухня.**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

### **Башкирская народная кухня.**

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Бутерброды и горячие напитки**

. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Тульский самовар Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Блюда из овощей и фруктов**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

### **Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Приготовление блюда из яиц.

**Сервировка стола. Этикет. Складывание салфеток.** Особенности сервировки стола Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Оформление стола к завтраку.

## **5. Основы аграрной технологии (весеня ) (4ч)**

Направления растениеводства на пришкольном участке.

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур в Республике Башкортостан.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы.

## **6 класс**

### **1. Раздел. Основы аграрной технологии (осеня)(6 ч)**

Понятие о сорте. **Сорта овощей в Республике Башкортостан.** Овощи из семейства пасленовые. Семеноводство овощных культур. Овощи из семейства тыквенные. Овощные капустные растения.

### **2.Раздел. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов -6 часов**

**Тема 1.** Вводное занятие. ТБ и ОТ в кабинете технологии. Требования к творческому проекту.

**Тема 2.** Заготовка древесины, пороки древесины. Свойства древесины: физические (плотность, влажность), механические (твёрдость, прочность, упругость). Сушка древесины: естественная, искусственная. **Древесина в нашей местности. НРК.**

**Тема 3. Чертежи деталей из древесины.** Общие сведения о сборочных чертежах. Графическое изображение соединений на чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей.

**Тема 4. Технологическая карта** и её назначение. Использование персонального компьютера (ПК) для подготовки графической документации. Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий. Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами

**Тема 5. Устройство токарного станка по обработке древесины.** Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Технология токарной обработки древесины. Контроль качества деталей. Графическая и технологическая документация для деталей из древесины, изготавливаемых на токарном станке. Компьютеризация проектирования изделий из древесины и древесных материалов. Изготовление деталей и изделий на токарном станке по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

**Тема 6. Художественная обработка древесины.(Башкирский национальный орнамент).Резьба по дереву. Выпиливание.**

### **Раздел 3. Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов- 5 часов**

**Тема 1.Элементы машиноведения.** Элементы машиноведения. Составные части машин. Виды механических передач. Понятие о передаточном отношении. Соединения деталей. Составные части машин.

**Тема 2 . Свойства чёрных и цветных металлов.** Металлы и их сплавы, область применения. Свойства искусственных материалов.

**Тема 3 . Сортовой прокат.** Сортовой прокат, профили сортового проката. Технологии изготовления изделий из сортового проката.

**Тема 4. Чертежи деталей из сортового проката.** Чертежи деталей из сортового проката. Применение компьютера для разработки графической документации. Чтение сборочных чертежей.

**Тема 5. Контрольно-измерительные инструменты.** Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» -7 часов**

**Тема 1. Башкирское народное жилище (НРК).**

**Тема 2. Планировка жилого дома** Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

**Тема 3 Интерьер жилого дома.** Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Основы технологии штукатурных работ. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Особенности работы со штукатурными растворами. Технология оклейки помещений обоями. Декоративное оформление интерьера. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Расчёт необходимого количества рулонов обоев. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

**Тема 4. Комнатные растения в интерьере дома.** Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник.

**Тема 5. Закрепление настенных предметов. Установка форточек, оконных и дверных проемов.** Технология крепления настенных предметов. Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепёжные детали. Правила безопасного выполнения работ.

**Тема 6. Простейшее сантехническое оборудование в доме.** Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления для санитарно-технических работ, их назначение.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда при выполнении санитарно-технических работ.

#### **Раздел 5 « Кулинария» - 4 часа**

**Тема 1. Башкирская народная кухня.(НРК) Первые блюда (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**Тема 2. Блюда из круп и макаронных изделий. Сервировка стола.**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

**Тема 3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

#### **Тема 4. Блюда из мяса и птицы**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Признаки доброкачественности мяса и птицы. Органолептические методы определения доброкачественности мяса и птицы. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

#### **Раздел 6 «Основы аграрной технологии» (весенние работы) – 6 часов.**

Знакомство с овощными и цветочно-декоративными растениями Республики Башкортостан.(НРК). Рассадочный способ выращивания овощных и цветочно-декоративных растений. Предпосевная обработка почвы. Посев и посадка растений. Уход за овощными культурами. Защита растений от вредителей и болезней.

### **7 класс**

#### **Раздел 1. Основы аграрной технологии (осенняя)(5ч)**

**Тема 1.** Введение. Вводный инструктаж. ТБ и ОТ при работе с сельскохозяйственным инвентарем..

**Тема 2 .НРК. Классификация и характеристика плодовых растений.** Плодовые деревья Башкортостана.

**Тема 3.** Закладка плодового сада

**Тема 4. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.** Практическая работа «Обрезка кустарников»

**Тема 5. Хранение плодов** и овощей. НРК. Хранение корнеплодов.

#### **Раздел**

#### **2.**

#### **Технология**

#### **ведения**

#### **дома(2ч)**

**Тема 1. Освещение** жилого помещения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

**Тема 2. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.** Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

### **Раздел 3. Кулинария(5ч)**

**Тема 1.НРК. Блюда из молока** и кисломолочных продуктов. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Кумыс. Курут. Требования к качеству готовых блюд.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста.** НРК. Виды теста и выпечки. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи. Приготовление бисквита.

**Тема 3. Технология** приготовления изделий из пресного слоеного теста. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

**Тема 4. Технология приготовления** сладостей, десертов, напитков. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Контрольная работа по теме «Мучные изделия»

### **Раздел 3.Творческий проект. (2ч)**

**Тема 1.Этапы** творческого проектирования.

**Тема 2. Проектирование** изделий на предприятиях.

### **Раздел 4. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов.(5ч)**

**Тема 1. Конструкторская** документация. Чертежи деталей и изделий из древесины.

**Тема 2. Технологическая** документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины.

**Тема 3. Заточка** и настройка дереворежущих инструментов. Отклонения и допуски на размеры деталей.

**Тема 4. Столярные** шиповые соединения. Технология шипового соединения.

**Тема 5.** Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Технология обработки наружных поверхностей деталей из древесины. Технология точения изделий, имеющих внутренние полости.

**Творческий проект «Приспособление для раскалывания орехов».** (2ч)

### **Раздел 5. Технология ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов.(6ч)**

**Тема 1. Классификация** и термическая обработка сталей..

**Тема 2. Назначение** и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6. Виды и назначения токарных резцов.

**Тема 3. Управление** токарно-винторезным станком. Приемы работы на токарно-винторезном станке.

**Тема 4.Устройство** настольного горизонтально-фрезерного станка.

**Тема 5. Нарезание** резьбы.

**Тема 6. Чертежи** деталей, изготавливаемых на токарном и фрезерном станках. Технологическая документация для изготовления изделий на станках.

### **Раздел 6. Черчение и графика(4ч)**

**Тема 1-2.** Чертежи общего вида.

**Тема 3-4.** Графическое изображения изделий.

### **Раздел 7. Основы аграрной технологии (весеня )(3ч)**

**Тема 1.НРК.** Уход за садом. Ягодные культуры: посадка и уход. Размножения плодовых и ягодных растений.

**Тема 2. Прививки** плодовых культур. Весенняя обрезка саженцев.

**Тема 3. Подготовка** земли для посадки овощей. Посадка поздних овощных культур.  
**Итоговое контрольное занятие (2ч)**

**Национально-региональный компонент**

**Обучение** в региональном компоненте строится на основе преемственности поколений, уникальности природной и культурно-исторической среды и региональной системы образования как важнейшего фактора развития территории.

Природное, культурно-историческое, социально-экономическое своеобразие местности предопределяет отбор содержания регионального компонента образования, усвоение которого позволяет выпускникам школы адаптироваться к условиям жизни в ближайшем социуме, проникнуться любовью к родной земле, воспитать у себя потребность в рациональном использовании природных богатств, в охране окружающей среды.

Освоение искусства родного края как мира целостной культуры, его нравственных и духовных ценностей помогает раскрыть в душе ребенка человеческие качества, связывающие его со своим народом, родным домом, краем, Отечеством; наглядно демонстрирует его моральные и эстетические ценности, художественные вкусы; является частью его истории.

**Содержание** регионального компонента образования призвано способствовать формированию у школьников духовно-нравственных ориентаций, развитию их творческого потенциала, толерантности в условиях многонациональной среды.

В связи с этим перед учителем **на уроках технологии** ставятся следующие **задачи**:

- содействовать целостному мироощущению учащихся, восприятию духовно-эстетических ценностей, заключенных в образах отечественного искусства, отечественной поэзии и прозы, музыки, играх и обрядах, в родной природе;
- создавать среду общения для освоения искусства родного края во всем многообразии его видов;
- способствовать формированию исторической памяти, особых навыков мышления, определяемых постижением искусства родного края как особого типа художественного творчества, связывающего настоящее с культурным прошлым народа.