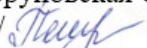
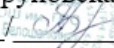



РАССМОТРЕНО
на заседании методического объединения
МБОУ «Златоруновская СОШ»
протокол № 1
от «22» августа 2021 г

СОГЛАСОВАНО:
заместитель директора по УВР
МБОУ «Златоруновская СОШ»
Пешкова О.Н. 
«23» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:
директор
МБОУ «Златоруновская СОШ»
Бутотова Г.А. 
«24» августа 2021 г.



**Рабочая программа по технологии
5-7 класс**

Разработчики:
Трясина М. А.- учитель технологии
Пайсенко В. Н.- учитель технологии

1. Планируемые результаты обучения.

Класс/ предме ты	Ученик научится	Ученик будет иметь возможност ь	Система оцениван ия	Регулятивные	Коммуникат ивные	Познавательны е	Система оценивания
5	<p>Основы производства</p> <ul style="list-style-type: none"> -отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного; -определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями; -выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения. 	<ul style="list-style-type: none"> -изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации ; 	5-ти бальная система оценивания	<ul style="list-style-type: none"> Определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя и самостоятельно ; Понимать мысль инструкции и принимать учебную задачу; С помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов. Составлять план действий, 	<ul style="list-style-type: none"> Уметь слушать и слышать собеседника, учителя и вступать в диалог; Уметь аргументировать свое мнение; Уметь работать в команде, учитывая позицию других людей; Владеть навыками уважительных отношений в группе; Соблюдать нормы речевого этикета, Организовывать и планировать учебное 	<ul style="list-style-type: none"> Самостоятельно выделять и формулировать познавательные цели; Выполнять общеучебные и логические действия: (анализ, синтез, классификация, наблюдение). Планировать процесс познавательно-трудовой деятельности; Определять Способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; Осуществлять 	<ul style="list-style-type: none"> -самоанализ и самооценка; - портфолио; - тестирование; -рефлексия. - защита проекта.
	<p>Общая технология</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять понятия «техносфера» и «технология»; -приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию; 	<ul style="list-style-type: none"> приводить рассуждения , содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и 					

		обработки материалов, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса,		технологическую карту; Контролировать ход выполняемой работы; Корректировать план способа действий в процессе выполнения работы; Высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом; Выполнять контроль точности размеров деталей изделия; Использовать Знаково-символические Средства; Соблюдать технические условия (ТУ) во время изготовления	сотрудничеству Уметь выступать, проявлять инициативу, принимать решения.	поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; Осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач; Контролировать и оценивать процесс и результат деятельности;	
	Техника определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»; находить информацию о существующих, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов; изучать устройство современных инструментов, станков.	изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; - анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта					

		<p>в соответствии и с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребителей интересов.</p>		изделий.			
	<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования; читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам; распознавать металлы, сплавы и</p>	<p>выполнять несложное моделирование швейных изделий; планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами</p>					

	<p>искусственные материалы; выполнять разметку заготовок; изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом; осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали); выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; подготавливать швейную машину к работе; выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку; выполнять художественное оформление швейных изделий.</p>	<p>(включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельных проведенных исследований потребительских интересов; проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих</p>					
--	---	---	--	--	--	--	--

		регулируем ия/настройк и) рабочих инструменто в /технологиче ского оборудовани я					
	<p>Технологии обработки пищевых продуктов</p> <p>-Самостоятельно готовить для своей семьи бутерброды, горячие напитки и простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, с соблюдением правильной технологической последовательности приготовления, санитарно- гигиенических требований и правил безопасной работы;</p> <p>-Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку</p> <p>-Выполнять правила этикета за столом;</p>	<p>Составлять меню для завтрака на основе физиологических потребностей организма;</p> <p>Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;</p> <p>Организовывать своё рациональное питание</p>					

		<p>в домашних условиях; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;</p>					
	<p>Технологии получения, преобразования и использования энергии выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-</p>	<p>разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор</p>					

	<p>печью и др.; выполнять правила безопасного пользования электроприборами; читать электрические схемы;</p>	<p>конкретных приборов, составление схемы электропроводки.</p>					
	<p>Технологии получения, обработки и использования информации представлять информацию вербальным и невербальным средствами; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;</p>	<p>изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</p>					
	<p>Технологии растениеводства. применять различные способы хранения овощей и фруктов; определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком; соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;</p>	<p>выполнять основные технологические приемы аранжировки и цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений); применять технологические приемы использования цветочно-декоративны</p>					

		х культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.					
	Технологии животноводства распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;	приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;					
	Социально-экономические технологии называть виды социальных технологий;	составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;					
	Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности. Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов,					-самоанализ и самооценка; - портфолио; - тестирование; -рефлексия.

	<p>-выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</p> <p>-подбирать оборудование и материалы;</p> <p>-организовывать рабочее место;</p> <p>-осуществлять технологический процесс;</p> <p>-контролировать ход и результаты работы;</p>	<p>поиска новых технологических решений;</p> <p>планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <p>Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p>					
6	<p>Основы производства.</p> <p>Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;</p> <p>-различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</p> <p>-устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</p> <p>-ориентироваться в сущностном проявлении основных критерий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства,</p>	<p>Изучать характеристики производства;</p> <p>-оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</p> <p>-оценивать уровень</p>	<p>5-ти бальная система оценивания</p>	<p>Уметь ставить учебную задачу, ставить и формулировать проблему</p> <p>Определять последовательность промежуточных целей с учетом конечного</p>	<p>Уметь слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем;</p> <p>Уметь интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие</p>	<p>Уметь искать и выделять необходимую информацию;</p> <p>Уметь самостоятельно выбирать темы проектов;</p> <p>Уметь самостоятельно разрабатывать критерии оценки и оценивать по</p>	<p>-самоанализ и самооценка;</p> <p>- портфолио;</p> <p>- тестирование;</p> <p>-рефлексия.</p> <p>- защита проекта.</p>

	<p>технологический процесс производства;</p>	<p>экологичности местного производства; Определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; -находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания.</p>		<p>результата; Уметь работать по самостоятельно составленному плану; Прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения; Осуществлять самоконтроль выполняемых практических действий, корректировок ода</p>	<p>ие и сотрудничать со сверстниками и взрослыми; Владеть навыками уважительных, культурных отношений в группе; Уметь формировать рабочие группы для выполнения мини-проектов; Уметь презентовать результаты проектной деятельности; Уметь работать с источниками информации (учебник, справочник).</p>	<p>ним свои проекты; Моделировать технологические процессы; Выявлять потребности; Проектировать и создавать объекты, имеющие потребительскую стоимость; Осуществлять поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; Осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;</p>	
	<p>Общая технология. 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; -оценивать возможности и целесообразность применимости той или</p>	<p>-Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере</p>		<p>практической работы; Выполнять правила ТБ; Осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки. Владеть</p>		<p>Контролировать и оценивать процесс и результат деятельности;</p>	

	<p>иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</p> <p>-прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</p>	<p>услуг в своём социально-производственном окружении;</p> <p>-оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности и своей семьи</p>		<p>навыками волевой регуляции</p>			
	<p>Техника.</p> <p>-Разбираться в, сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</p> <p>-классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;</p> <p>-изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</p> <p>-оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</p>	<p>Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</p>					
	<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p>	<p>-Выполнять чертежи и эскизы с</p>					

	<p>-Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</p> <p>-анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p> <p>-подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</p> <p>-осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;</p> <p>-изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</p> <p>-выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</p> <p>-осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>	<p>использован и ем средств компьютерн ой поддержки;</p> <p>- разрабатыва ть оригинальн ые конструкции в заданной ситуации;</p> <p>- находить варианты изготовлени я и испытания изделий с учётом имеющихся материально</p> <p>- технических условий;</p> <p>- проектирова ть весь процесс получения материально го продукта;</p> <p>- совершенств овать технологию</p>					
--	---	---	--	--	--	--	--

		получения материального продукта на основе дополнительной информации					
	<p>Технологии обработки пищевых продуктов.</p> <p>-Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;</p> <p>-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</p> <p>-пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</p> <p>-определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами.</p>	<p>осуществляют</p> <p>рациональный выбор продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</p> <p>-сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</p> <p>-владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд</p>					
	<p>Технологии преобразования и использования энергии.</p> <p>-сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии</p> <p>-ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</p>	<p>Оценивать эффективность использования различных видов</p>					

	<p>-ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;</p> <p>-ориентироваться в способах получения,</p>	<p>энергии в быту и на производстве;</p> <p>-разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;</p>					
	<p>Технологии получения, обработки и использования информации.</p> <p>- Разбираться в, сущности информации и формах её материального воплощения;</p> <p>-осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</p> <p>-применять технологии записи различных видов информации;</p> <p>-разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;</p> <p>-владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</p> <p>-пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</p>	<p>Пользоваться различными современными техническим и средствами для получения и сохранения информации ;</p> <p>- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применение</p>					

		<p>м современны х технических средств; -применять технологии запоминания информации ; -изготавливать информацио нный продукт по заданному алгоритму;</p>					
	<p>Технологии растениеводства. - Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; -определять полезные свойства культурных растений; -классифицировать культурные растения по группам; -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;</p>	<p>-Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; -применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой,</p>					

		культурой ткани) на примере комнатных декоративны х культур;					
	<p>Технологии животноводства.</p> <p>-выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</p> <p>-собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</p> <p>-оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</p> <p>-</p> <p>-описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных</p>	<p>-приводить рассуждения , содержащие аргументиро ванные оценки и прогнозы развития технологий животноводс тва;</p> <p>-</p> <p>-оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследовани й качество продукции животноводс тва;</p>					
	<p>Социальные-экономические технологии.</p> <p>-Разбираться в, сущности социальных технологий;</p> <p>-ориентироваться в видах социальных технологий;</p>	<p>_Обосновыв ать личные потребности и выявлять среди них наиболее</p>					

		<p>приоритетные; -готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; -выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; -применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;</p>					
	Методы и средства исследовательской и творческой и проектной	Применять методы					

	<p>деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; -разрабатывать программу выполнения проекта; -составлять необходимую учебно-технологическую документацию; -осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; -оформлять проектные материалы; -осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера 	<p>творческого поиска технических или технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять технологический подход для осуществления любой деятельности; 					
7	<p>Основы производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; — находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический 	<p>5-ти бальная система оценивания</p>	<p>Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p>Осуществлять алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; соотнести свои действия с поставленной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - быть лидером и рядовым членом коллектива; -уметь формировать рабочую группу с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; - осуществлять выбор знаковых 	<ul style="list-style-type: none"> -рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда; - осуществлять оценку технологических свойств материалов и областей их применения; - ориентироваться 	<ul style="list-style-type: none"> -самоанализ и самооценка; - портфолио; - тестирование; -рефлексия. - защита проекта.

		<p>процесс производств а;</p> <p>-оценивать уровень совершенств а местного производств а</p> <p>оценивать уровень автоматизац ии и роботизации местного производств а;</p>		<p>целью;</p> <p>Определять адекватно имеющимися организационн ыми и материально-техническими условиями способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;</p> <p>Следовать при выполнении работы инструкциям учителя или представленны м в других информационн ых источниках различных видов: учебнике, электронных дидактических материалах и пр.;</p> <p>Руководствоват</p>	<p>систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникаци и;</p> <p>-владеть навыками публичной презентации и защитой идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;</p> <p>-проявлять способность к коллективном у решению творческих задач;</p> <p>- проявлять способность объективно и доброжелател ьно оценивать идеи и художественн ые достоинства работ членов коллектива;</p> <p>- проявлять</p>	<p>в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;</p> <p>-знать классификацию видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующи х технологий промышленного производства;</p> <p>-распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;</p> <p>-владеть кодами и методами</p>	
	<p>Общая технология.</p> <p>чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</p> <p>— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</p> <p>— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</p> <p>— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг;</p>	<p>—</p> <p>оптимально подбирать технологии с учётом предназначе ния продукта труда и масштабов производств а;</p> <p>— оценивать возможность и целесообраз ность применимос ти той или</p>					

		иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства.		<p>бьются правилами при выполнении работы;</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи между выполняемыми действиями и их результатами и прогнозировать действия для получения необходимых результатов;</p> <p>Самостоятельно определять творческую задачу и выстраивать последовательность действий для реализации замысла;</p> <p>Прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и</p>	<p>способность прийти на помощь товарищу;</p> <p>- проявлять способность бесконфликтного общения в коллективе.</p>	<p>чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;</p> <p>- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;</p> <p>применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;</p> <p>- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.</p>	
	<p>Техника.</p> <p>разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</p> <p>— классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;</p> <p>— изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</p> <p>— ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</p> <p>— различать автоматизированные и роботизированные устройства;</p>	<p>- оценивать область применения и возможность и того или иного вида техники;</p> <p>- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</p> <p>- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</p> <p>- проводить</p>					

		модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.		способы работы для его получения; Осуществлять самоконтроль выполняемых практических действий, корректировать ход практической работы.			
	<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p> <p>читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</p> <p>— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p> <p>— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</p> <p>— осуществлять изготовление деталей,</p> <p>— выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</p> <p>— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;</p> <p>— находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;</p> <p>— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</p> <p>— выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых</p>	<p>проектировать весь процесс получения, сборки и отделки изделий;</p> <p>— разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; — совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации</p>					

	<p>в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; — осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки материального продукта;</p>	.					
	<p>Технологии обработки пищевых продуктов. 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; — 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; — сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</p>	<p>- составлять индивидуальный режим питания; - пользоваться различными видами оборудования современной кухни; - понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; - владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд. - осуществляют</p>					

		<p>ь рациональ ный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</p>					
	<p>Технологии получения, преобразования и использования энергии. Характеризовать сущность работы и энергии; — разбираться в видах энергии, используемых людьми; — оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; — разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; — сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; — ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; — ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;</p>	<p>- ориентироваться в способах получения, преобразования и аккумуляции механической энергии;</p>					
	<p>Технологии получения, обработки и использования информации. разбираться в сущности информации и</p>						

	<p>формах её материального воплощения;</p> <ul style="list-style-type: none"> — осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; — применять технологии записи различных видов информации; — разбираться в видах информационных каналов человека 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; — представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств; — пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; — осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; 						
	<p>Технологии растениеводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> — определять культивируемые грибы по внешнему виду; — создавать условия для искусственного 						

	<p>выращивания культивируемых грибов; — владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; — владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания;</p>						
	<p>Технологии животноводства. 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; — приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; — оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</p>	<p>— проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; - описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих</p>					

		<p>фермах; — составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);</p>					
	<p>Социальные-экономические технологии. 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» — Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; — готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;</p>						

	<p>— выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;</p>						
	<p>Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности. 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 — применять методы творческого поиска технических или технологических решений; — корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; — применять технологический подход для осуществления любой деятельности; — овладеть элементами предпринимательской деятельности в</p>	<p>Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; -применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</p>					

	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						
--	--	--	--	--	--	--	--

2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс. (68 ч.)

Основы производства (2 ч.)

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых для современного человека потребительских благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (3ч.)

Проектная деятельность. Что такое творчество. Техника безопасности. Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества.

Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Общая технология (2 ч.)

Что такое технология. Классификация производств и технологий. Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений.

Техника (2 ч.)

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Понимать роль техники. Знакомиться с классификацией техники. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрационные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (33 ч)

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представления о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представления о технологии получения конструкционных и текстильных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Владеть средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы для детей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проектные изделия из текстильных материалов.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представления о механической энергии, методах и средствах ее получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумулятора механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Технологии получения обработки и использования информации (4 ч.)

Информация. Каналы восприятия. Информации человеком. Способы материального представления и записи информации.

Осознавать и понимать значения информации и ее видах. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представления о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения.

Социальные технологии. (4 ч.)

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять текст по оценке свойств личности. Характеризовать влияние свойств личности на поступки человека.

Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи питание человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представления об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассирование, бланширование).

Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуду эксперсс-методом химического анализа. Осваивать способы

определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.

Технологии растениеводства (4 ч.)

Растение как объект технологии. Значение культурных растений жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Использование культурных растений или опыты с ними.

Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представления об основных агротехнологических приемах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Делать описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования с культурными растениями. Выполнять основные агротехнологические приемы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений выращенных на пришкольном участке.

Технологии животноводства (2 ч.)

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Получать представление о животных организмах как об объектах технологий, о классификации животных организмов. Определять, в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать приемы использования животных для обеспечения безопасности жизни человека. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

6 класс (68 ч.)

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (4 ч.)

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.

Основы производства (3 ч.)

Труд как основа производств. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты.

Общая технология (3 ч)

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Получать представления об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.

Техника (4 ч)

Понятие о технологической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Получать представления об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новые понятия: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (28 ч)

Технология резания. Технологии пластического формирования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технология соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных пластическому формированию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формированию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, черного и цветного металлов.

Технологии получения преобразования и использования энергии (2 ч.)

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии и других видов энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах ее получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их.

Технологии получения, обработки и использования информации. (4 ч.)

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задания по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.

Социальные технологии. (3 ч.)

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.

Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)

Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них.

Получать представления о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим способом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологии растениеводства (5 ч.)

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологии сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранений природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.).

Технологии животноводства (2 ч.)

Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.

Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвященные технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка.

7 класс (68ч.)

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (4ч.)

Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Получать представление о методе фокальных объектов при создании инноваций. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия методом фокальных объектов.

Основы производства (2 ч.)

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда. Участвовать в экскурсии на предприятии.

Общая технология ((3ч)

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения

культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.

Техника (4 ч)

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Получать представление о двигателях и их видах. Знакомиться с различиями инструкций, конструкций двигателей. Выполнять задания по работе на станках.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (27 ч.)

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резаньем. Производственные технологии пластического формирования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Получать представления о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различии. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Получать представления о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнять опыты.

Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования и формировать представления о методах и средствах наблюдений за реальными процессами.

Социальные технологии. (3 ч)

Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тексты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.

Технологии обработки пищевых продуктов II ч.)

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Получать представление и осваивать технологии приготовления мучных кондитерских изделий. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление об изготовлении рыбных консервов и пресервов, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях технологических процессов, их изготовления. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.

Технологии растениеводства (5 ч)

Грибы. Их значения в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами получения урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Знакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использование одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки хранения грибов.

Технологии животноводства(3 ч)

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздаче животным.

Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересе человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.

3. Тематический план

Класс	№	Наименование разделов	Количество часов
5	1.	«Основы производства»	2
	2.	«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	3
	3.	Технологии преобразования, распределения и использования энергии»	2
	4.	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	33
	5.	«Технологии обработки пищевых продуктов»	10
	6.	«Основы животноводства»	2
	7.	Технология	3
	8.	Техника	2
	9.	Технологии получения, обработки и использования информации	4
	10.	Технология растениеводства	4
	11.	Социальные технологии	4
			ИТОГО: 68ч.
6	1.	«Основы производства»	3
	2.	«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	4
	3.	Технологии преобразования, распределения и использования тепловой энергии»	2
	4.	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	28
	5.	«Технологии обработки пищевых продуктов»	10
	6.	«Основы животноводства»	2

	7.	Технология	3
	8.	Техника	4
	9.	Технологии получения, обработки и использования информации	4
	10.	Технология растениеводства	5
	11.	Социальные технологии	3
			ИТОГО: 68ч.
7	1.	«Основы производства»	2
	2.	Модуль «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	4
	3.	Технологии преобразования, распределения и использования энергии»	2
	4.	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	27
	5.	«Технологии обработки пищевых продуктов»	11
	6.	«Основы животноводства»	3
	7.	Технология	3
	8.	Техника	4
	9.	Технологии получения, обработки преобразования и использования материалов	15
	10.	Технологии получения, обработки и использования информации	4
	11.	Технология растениеводства	5
	12.	Социальные технологии	3
			ИТОГО: 68ч.

**ПРИЛОЖЕНИЕ №1 к рабочей программе
по технологии 5-7 класс от 2020**

Тематический план

Класс	№	Наименование модулей	Количество часов	Воспитательная работа. Модуль «Школьный урок»
5	12.	«Основы производства»	2	День российской науки
	13.	«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	3	День знаний. Торжественная линейка
	14.	Технологии преобразования, распределения и использования энергии»	2	Всероссийский урок энергосбережения #Вместе ярче
	15.	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	33	Международный день пожилых людей Организация участия школьников во Всероссийской олимпиаде по технологии Всероссийский урок энергосбережения #Вместе ярче
	16.	«Технологии обработки пищевых продуктов»	10	Международный день учителя День матери в России Международный женский день
	17.	«Основы животноводства»	2	Неделя по благоустройству
	18.	Технология	3	Правила безопасности
	19.	Техника	2	
	20.	Технологии получения, обработки и использования информации	4	Международный день инвалидов
	21.	Технология растениеводства	4	
	22.	Социальные технологии	4	
				ИТОГО: 68ч.
6	12.	«Основы производства»	3	День российской науки
	13.	«Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	4	День знаний. Торжественная линейка Международный женский день

	14.	Технологии преобразования, распределения и использования тепловой энергии»	2	Всероссийский урок энергосбережения #Вместе ярче
	15.	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	28	Международный день пожилых людей Международный День толерантности .День матери в России
	16.	«Технологии обработки пищевых продуктов»	10	Международный день учителя День матери в России
	17.	«Основы животноводства»	2	Неделя по благоустройству
	18.	Технология	3	Мероприятия безопасности и гражданской защиты детей
	19.	Техника	4	Всероссийский урок энергосбережения
	20.	Технологии получения, обработки и использования информации	4	
	21.	Технология растениеводства	5	Неделя по благоустройству
	22.	Социальные технологии	3	Всероссийская акция, посвященная Дню защиты детей
			ИТОГО: 68ч.	
7	13.	«Основы производства»	2	День российской науки
	14.	Модуль «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»	4	День знаний. Торжественная линейка Международный женский день
	15.	Технологии преобразования, распределения и использования энергии»	2	Всероссийский урок энергосбережения #Вместе ярче
	16.	«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»	27	День матери в России Организация участия школьников во Всероссийской олимпиаде по технологии. Международный день инвалидов
	17.	«Технологии обработки пищевых продуктов»	11	Международный день учителя День матери в России

	18.	«Основы животноводства»	3	Неделя по благоустройству
	19.	Технология	3	Мероприятия безопасности и гражданской защиты детей Ежегодная Всероссийская акция «Добрые уроки!»
	20.	Техника	4	
	21.	Технологии получения, обработки и использования информации	4	Всероссийский урок энергосбережения#Вместе ярче
	22.	Технология растениеводства	5	Неделя по благоустройству
	23.	Социальные технологии	3	Всероссийская акция, посвященная Дню защиты детей
			ИТОГО: 68ч.	