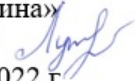



РАССМОТРЕНО  
на заседании методического объединения  
МБОУ «Златоруновская СОШ им. ГСС  
К. Ф. Белошапкина»  
протокол № 1  
от «29» августа 2022 г

СОГЛАСОВАНО:  
заместитель директора по УВР  
МБОУ «Златоруновская СОШ им. ГСС  
К. Ф. Белошапкина»  
Лукашов М. В.   
«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
директор  
МБОУ «Златоруновская СОШ  
им. ГСС К. Ф. Белошапкина»  
Бутотова Г. А.   
«31» августа 2022 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><b>Основы производства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;</li> <li>-определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;</li> <li>-выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации ;</li> </ul>	5-ти бальная система оценивания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя и самостоятельно ;</li> <li>Понимать мысль инструкции и принимать учебную задачу;</li> <li>С помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов.</li> <li>Составлять план действий,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уметь слушать и слышать собеседника, учителя и вступать в диалог;</li> <li>Уметь аргументировать свое мнение;</li> <li>Уметь работать в команде, учитывая позицию других людей;</li> <li>Владеть навыками уважительных отношений в группе;</li> <li>Соблюдать нормы речевого этикета,</li> <li>Организовывать и планировать учебное</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Самостоятельно выделять и формулировать познавательные цели;</li> <li>Выполнять общеучебные и логические действия: (анализ, синтез, классификация, наблюдение).</li> <li>Планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>Определять Способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;</li> <li>Осуществлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самоанализ и самооценка;</li> <li>- портфолио;</li> <li>- тестирование;</li> <li>-рефлексия.</li> <li>- защита проекта.</li> </ul>
	<p><b>Общая технология</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять понятия «техносфера» и «технология»;</li> <li>-приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>приводить рассуждения , содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и</li> </ul>					

		обработки материалов, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса,		технологическую карту; Контролировать ход выполняемой работы; Корректировать план способа действий в процессе выполнения работы;	сотрудничеству Уметь выступать, проявлять инициативу, принимать решения.	поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета; Осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;	
	<b>Техника</b> 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		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		Контролировать и оценивать процесс и результат деятельности;	

		<p>в соответствии и с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребителей интересов.</p>		изделий.			
	<p><b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>  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><b>Технологии обработки пищевых продуктов</b></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><b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>          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><b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>          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><b>Технологии растениеводства.</b>          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.					
	<b>Технологии животноводства</b> 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;					
	<b>Социально-экономические технологии</b> называть виды социальных технологий;	составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;					
	<b>Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.</b> 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>					
<b>6</b>	<p><b>Основы производства.</b></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><b>Общая технология.</b>          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><b>Техника.</b></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><b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b></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 ием 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 материально го продукта на основе дополнительной информации					
	<p><b>Технологии обработки пищевых продуктов.</b></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>осуществлять рациональн ый 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 праздничны х блюд</p>					
	<p><b>Технологии преобразования и использования энергии.</b></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><b>Технологии получения, обработки и использования информации.</b></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><b>Технологии растениеводства.</b> - 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 вегетативно размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой,</p>					



		культурой ткани) на примере комнатных декоративны х культур;					
	<p><b>Технологии животноводства.</b></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><b>Социальные-экономические технологии.</b></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>					
	<p><b>Методы и средства исследовательской и творческой и проектной</b></p>	<p>Применять методы</p>					

	<p><b>деятельности.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>-разрабатывать программу выполнения проекта;</li> <li>-составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li> <li>-осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li> <li>-оформлять проектные материалы;</li> <li>-осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	<p>творческого поиска технических или технологических решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> </ul>					
7	<p><b>Основы производства.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;</li> <li>— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> <li>— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический</li> </ul>	<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"> <li>- быть лидером и рядовым членом коллектива;</li> <li>-уметь формировать рабочую группу с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;</li> <li>- осуществлять выбор знаковых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;</li> <li>- осуществлять оценку технологических свойств материалов и областей их применения;</li> <li>- ориентироваться</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самоанализ и самооценка;</li> <li>- портфолио;</li> <li>- тестирование;</li> <li>-рефлексия.</li> <li>- защита проекта.</li> </ul>

		<p>процесс производства;</p> <p>-оценивать уровень совершенства местного производства</p> <p>оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</p>		<p>целью;</p> <p>Определять адекватно имеющимися организационными и материально-техническими условиями способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;</p> <p>Следовать при выполнении работы инструкциям учителя или представленным в других информационных источниках различных видов: учебнике, электронных дидактических материалах и пр.;</p> <p>Руководствовать</p>	<p>систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;</p> <p>-владеть навыками публичной презентации и защитой идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;</p> <p>-проявлять способность к коллективному решению творческих задач;</p> <p>- проявлять способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные 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 соответствующих технологий промышленного производства;</p> <p>-распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;</p> <p>-владеть кодами и методами</p>	
	<p><b>Общая технология.</b></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 предназначения продукта труда и масштабов производства;</p> <p>— оценивать возможность и целесообразность применимости той или</p>					

		иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства.		<p>бьсья 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><b>Техника.</b></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><b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b></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;</p> <p>— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки материального продукта;</p>	.					
	<p><b>Технологии обработки пищевых продуктов.</b></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>— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;</p> <p>— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</p> <p>— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;</p> <p>— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</p> <p>— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</p> <p>— соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>— разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их;</p> <p>— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</p>	<p>- составлять индивидуальный режим питания;</p> <p>- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</p> <p>- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;</p> <p>- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.</p> <p>- осуществляют</p>					

		<p>ь рациональ ный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</p>					
	<p><b>Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b> 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>- ориентирова ться в способах получения, преобразова ния, использован ия и аккумуляции механическо й энергии;</p>					
	<p><b>Технологии получения, обработки и использования информации.</b> разбираться в сущности информации и</p>						



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

	<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><b>Технологии животноводства.</b>  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><b>Социальные-экономические технологии.</b> 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><b>Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.</b>  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 экспресс-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. Аккумуляирование тепловой энергии.

Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах ее получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляировании 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 животные 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 использованием 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
<b>5</b>	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.
<b>6</b>	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 от2020**

**Тематический план**

<b>Класс</b>	<b>№</b>	<b>Наименование модулей</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Воспитательная работа. Модуль «Школьный урок»</b>
<b>5</b>	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 <b>Всероссийской олимпиаде</b> 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	
				<b>ИТОГО: 68ч.</b>
<b>6</b>	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 <b>Всероссийской олимпиаде</b> 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.	