**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия** | **Дата (план)** | **Тема занятия** | **Особенности учебного плана.** |
| **Технологии растениеводства -4 ч** | | | |
| 1-2 | 04.09  04.09 | Растение как объект технологии. ТБ на пришкольном участке. |  |
| 3-4 | 11.09  11.09 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. |  |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч** | | | |
| 5-6 | 18.09  18.09 | Что такое творчество и проектная деятельность? П/р 1. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. |  |
| 7-8 | 25.09  25.09 | Этапы проектной деятельности  П/р 2. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. |  |
| **Производство – 4ч** | | | |
| 9-10 | 02.10  02.10 | Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Что такое потребительские блага? |  |
| 11-12 | 09.10  09.10 | Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. |  |
| **Технология – 6 ч** | | | |
| 13-14 | 16.10  16.10 | Что такое технология? |  |
| 15-16 | 23.10  23.10 | Классификация и производств технологий. |  |
| 17-18 | 30.10  30.10 | П/р 3. Составьте список технических средств, которые используются в вашей семье для приготовления пищи. |  |
| **Техника- 6 ч** | | | |
| 19-20 | 13.11  13.11 | Что такое техника и ее классификация.  П/р 4. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. |  |
| 21-22 | 20.11  20.11 | Инструменты, механизмы и технические устройства. П/р 5. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. |  |
| 23-24 | 27.11  27.11 | Инструменты, механизмы и технические устройства. П/р 6. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 8 ч** | | | |
| 25-26 | 04.12  04.12 | Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. |  |
| 27 | 11.12 | Конструкционные материалы. П/р 7. Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы. |  |
| 28 | 11.12 | Текстильные материалы. П/р 8. Сравнение свойств х/б и льняных тканей. |  |
| 29 | 18.12 | Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. |  |
| 30 | 18.12 | П/р 9. Составление коллекций образцов материала (Древесина, металл, сплав, х/б, льняные, шерстяные, шелковые ткани). |  |
| 31 | 25.12 | Технологии механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. |  |
| 32 | 25.12 | П/р.10. Разметка заготовки для изготовления разделочной доски. Изготовление модели ткацкого станка. |  |
| **Технология обработки пищевых продуктов – 10 ч** | | | |
| 33 | 15.01 | Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значении в питании. П/р 11. Составьте план проведения «Неделя здорового питания» для одноклассников. |  |
| 34 | 15.01 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. |  |
| 35-36 | 22.01  22.01 | Овощи в питании человека. П/р 12. Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом. |  |
| 37-38 | 29.01  29.01 | Технология механической кулинарной обработки овощей. П/р 13. Приготовление блюда из сырых овощей. |  |
| 39-40 | 05.02  05.02 | Технология тепловой обработки овощей. П/р 14. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. |  |
| 41-42 | 12.02  12.02 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4 ч** | | | |
| 43-44 | 19.02  19.02 | Что такое энергия. Виды энергии. |  |
| 45-46 | 26.02  26.02 | Накопление механической энергии. П/р 15. Изготовление игрушки «Йо-йо». |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации – 6 ч** | | | |
| 47-48 | 05.03  05.03 | Информация. Каналы восприятия информации человеком. |  |
| 49-50 | 12.03  12.03 | Способы материального представления и записи визуальной информации. П/р. 16. По рисункам сделайте вывод о том, от чего зависит содержание той информации, которую человек воспринимает зрением. |  |
| 51-52 | 19.03  19.03 | Способы материального представления и записи визуальной информации. П/р. 17.Придумайте, каким способом можно зашифровать текст, воспользовавшись русским алфавитом. |  |
| **Технологии животноводства – 6 ч** | | | |
| 53-54 | 02.04  02.04 | Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. |  |
| 55-56 | 09.04  09.04 | Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные-помощники человека. П/р 18. С/х животные в личных подсобных хозяйствах. |  |
| 57-58 | 16.04  16.04 | Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. |  |
| **Социальные технологии – 6 ч** | | | |
| 59-60 | 23.04  23.04 | Человек как объект технологии. |  |
| 61-62 | 30.04  30.04 | Потребности людей. |  |
| 63-64 | 07.05  07.05 | Содержание социальных технологий. |  |
| **Технологии растениеводства – 4 ч** | | | |
| 65-66 | 14.05  14.05 | Общая характеристика и классификация культурных растений. Промежуточная аттестация. |  |
| 67-68 | 21.05  21.05 | Исследование культурных растений или опыты с ними. |  |
| **Итого: 68 ч** | |  |  |

**Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

**Раздел 1. Технологии растениеводства**.

**Выпускник научится:**

* определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
* определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
* рассчитывать нормы высева семян;
* применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
* соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
* составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
* 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;
* излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

**Выпускник** **получит возможность научиться:**

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
* применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
* определять виды удобрений и способы их применения;
* проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
* выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
* применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

**Раздел 2. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности**.

**Выпускник научится:**

* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* - выявлять и формулировать проблему;
* - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* - планировать этапы выполнения работ;
* - составлять технологическую карту изготовления изделия;
* - выбирать средства реализации замысла;
* - осуществлять технологический процесс;
* - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* - представлять результаты выполненного проекта:
* - пользоваться основными видами проектной документации;
* - готовить пояснительную записку к проекту;
* - оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Получит возможность научиться**:

* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
* оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Раздел 3.** **Производство.**

**Выпускник научится**:

* 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;
* составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
* конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
* характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
* приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

**Получит возможность научиться**:

* изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
* проводить испытания, анализа, модернизации модели;
* разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
* осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Раздел 4. Технология**

**Выпускник научится**:

* определять понятия «техносфера» и «технология»;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
* называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
* соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

**Выпускник получит возможность научиться**:

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
* выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

**Раздел 5. Техника**

**Выпускник научится**:

* определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
* находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
* изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
* составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
* изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
* изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
* изготовлять модели рабочих органов техники;
* проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
* управлять моделями роботизированных устройств;
* осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

**Выпускник получит возможность научиться**:

* проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
* анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**Выпускник научится:**

* 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 искусственные материалы;
* выполнять разметку заготовок;
* изготовлять 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;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* 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.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* определять способа графического отображения объектов труда;
* выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* выполнять несложное моделирования швейных изделий;
* планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
* разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
* разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
* оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов**

**Выпускник научится:**

* составлять рацион питания адекватный ситуации;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* исследовать продукты питания лабораторным способом;
* оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
* составлять индивидуальный режим питания;
* осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
* сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

**Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

**Выпускник научится:**

* осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
* читать электрические схемы;
* называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
* осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
* разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

**Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации**

**Выпускник научится:**

* применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
* отбирать и анализировать различные виды информации;
* оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
* разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
* представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
* определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
* называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;
* создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
* осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

**Раздел 10. Технологии животноводства**

**Выпускник научится:**

* распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
* приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
* осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
* собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
* составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
* составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
* собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
* выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
* проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
* проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
* описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
* исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

**Раздел 10. Социально-экономические технологии**

**Выпускник научится:**

* объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
* называть виды социальных технологий;
* характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
* применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
* характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий**,**
* оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
* определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»**;**
* определять потребительную и меновую стоимость товара.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
* разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
* разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
* ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

**Содержание учебного предмета.**

**Технологии растениеводства.**

Растение как объект технологии. ТБ на пришкольном участке. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследование культурных растений или опыты с ними.

**Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

Что такое творчество и проектная деятельность? П/р 1. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Этапы проектной деятельности

П/р 2. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

**Производство.**

Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Что такое потребительские блага? Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

**Технология.**

Что такое технология? Классификация и производств технологий. П/р 3. Составьте список технических средств, которые используются в вашей семье для приготовления пищи.

**Техника.**

Что такое техника и ее классификация.

П/р 4. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Инструменты, механизмы и технические устройства. П/р 5. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. Инструменты, механизмы и технические устройства. П/р 6. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники.

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.**

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. П/р 7. Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы. Текстильные материалы. П/р 8. Сравнение свойств х/б и льняных тканей.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. П/р 9. Составление коллекций образцов материала (Древесина, металл, сплав, х/б, льняные, шерстяные, шелковые ткани). Технологии механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. П/р.10. Разметка заготовки для изготовления разделочной доски. Изготовление модели ткацкого станка.

**Технология обработки пищевых продуктов.**

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значении в питании. П/р 11. Составьте план проведения «Неделя здорового питания» для одноклассников. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. П/р 12. Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом. Технология механической кулинарной обработки овощей. П/р 13. Приготовление блюда из сырых овощей. Технология тепловой обработки овощей. П/р 14. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. П/р 15. Изготовление игрушки «Йо-йо».

**Технологии получения, обработки и использования информации.**

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. П/р. 16. По рисункам сделайте вывод о том, от чего зависит содержание той информации, которую человек воспринимает зрением. Способы материального представления и записи визуальной информации. П/р. 17. Придумайте, каким способом можно зашифровать текст, воспользовавшись русским алфавитом.

**Технологии животноводства.**

Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные-помощники человека. П/р 18. С/х животные в личных подсобных хозяйствах. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

**Социальные технологии.**

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

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение   
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» -**

**отделение Нововяткинская школа – детский сад**

**Аннотация**

**к рабочей программе по технологии, 5 класс**

**учителя Балабановой Анны Владимировны**

**на 2020/2021 учебный год**

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 (с изменениями от 29.12.2014, 31.12.2015);
3. Примерная Основная образовательная программа основного общего образования, одобренная решением федерального учебно – методического объединения по общему образованию (протокол 08.04.2015 №1/15);
4. Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ "Викуловская СОШ № 2" утверждённая приказом от 29.05.2020 №46/5 - ОД;
5. Авторская программа по технологии: Технология. Рабочие программы. Предметная линия В.М.Казакевича. Просвещение, 2018
6. Учебный план основного общего образования МАОУ «Викуловская СОШ №2» - отделение Нововяткинская школа – детский сад на 2020/2021 учебный год, утверждённого приказом от 22 июня 2020 г. №51/2-ОД;
7. Календарный учебный график МАОУ «Викуловская СОШ №2» на 2020/2021 учебный год, утверждённый приказом от 22 июня 2020 г. №51/2-ОД.

В учебном плане основного общего образования МАОУ «Викуловская СОШ № 2» - отделение Нововяткинская школа – детский сад на изучение технологии в 5 классе отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов в учебный год.

В рабочей программе незначительно изменены часы авторской программы. На изучение раздела технологии обработки пищевых продуктов отведено 10 ч вместо 8, за счет сокращения раздела технологии получения, преобразования и использования энергии на 2 ч.

Часть резервных часов авторской программы (2ч) отведены на обобщение знаний в конце учебного года и проведение промежуточной аттестации по предмету. Наличие резерва в рабочей программе обусловлено Календарным учебным графиком образовательной организации на 2020/2021 учебный год.

Индивидуализация обучения обучающихся различных категорий (испытывающих трудности в обучении, высокомотивированных обучающихся, обучающихся, нуждающихся в коррекционно – развивающем обучении) обеспечивается на учебных занятиях посредством использования элементов различных педагогических технологий (проблемное обучение, метод проектов, технология развития критического мышления, а также использование цифровой образовательной среды: Учи.ру, Электронная Российская школа).

**Учебные занятия вне школы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Планируемые сроки проведения | Тема учебного занятия | Место проведения |
| 3-4 | 11.09 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. | Пришкольный участок |
| 65-66 | 14.04 | Общая характеристика и классификация культурных растений. | Пришкольный участок |

Для реализации рабочей программы используются:

1. Учебник – авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др. под редакцией Казакевича В.М. Просвещение, 2019 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение   
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» -**

**отделение Нововяткинская школа – детский сад**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании экспертной группы МО учителей ИЗО, искусства, МХК, технологии протокол от «25» августа 2020 г № 1 | СОГЛАСОВАНО  старший методист  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Мякишева О.Н.  «30» августа 2020 г | УТВЕРЖДЕНО  приказ МАОУ "Викуловская СОШ №2"  от «31» августа 2020 г  № 78/1-ОД |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

название предмета

**класс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**учителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Балабановой Анны Владимировны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на 2020 - 2021 учебный год**