Ростовская область Ремонтненский район село Большое Ремонтное

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Большеремонтненская

средняя школа.

 «Утверждаю»

 Директор МБОУ Большеремонтненской СШ

 Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Торбенко Г.А.

**Рабочая программа**

по учебному предмету **Технология**

Уровень общего образования (класс)  **основное общее 5 класс**

Количество часов **69**

Учитель **Ермошенко Людмила Степановна**

Учитель **Ермошенко Людмила Степановна**

**Рабочая программа составлена на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта основного образования второго поколения и авторской рабочей программы (Рабочая программа к предметной линии учебников под редакцией В.М.Казакевич и др.2020. 5-9кл. учебное пособие для общеобразовательных организаций Москва «Просвещение»2020.**

**Учебник: Технология. [5 класс :учеб. Для общеобразоват. организаций/ [В.М.Казакевич и др.] ;под ред. В.М.Казакевича.-М.; Просвещение, 2019.**

2020 уч. год**.**

**Раздел 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа по предмету «Технология» в 5 классе разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения. Рабочая программа составлена на основе Примерной рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.5-9 кл. Учебник. Технология.5 класс: учеб. Для общеобразоват. организаций/[ В.М.Казакевич и др].;под ред. В.М.Казакевича.-М.; Просвещение, 2019.

Рабочая программа учебного курса технологии рассчитана на один учебный год. В 5 классе модуль «Основы безопасности жизнедеятельности» по курсу «Технология».Данный модуль в 5 классе интегрирован с уроками в количестве 10 ч., В календарно- тематическом планировании, выделен курсивом.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся в сельской местности. Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием сельскохозяйственного труда, что является особенностью расположения школы в сельской местности.

Программа включает общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Место предмета в учебном плане**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | базисный учебный план для ОУ РФ | Утверждённый календарный учебный график ,учебный план школы, расписание занятий на 2020-2021 учебный год | Потеря учебного времени | Причины потери учебного времени |
| 5 класс | 2 часа в неделю – 70 ч.в год. |  69 ч. |  1 ч. |  23.02 2021г. Праздничные дни. - |

 **Раздел 2. Планируемые результаты освоения учебного предмета и**

 **система****оценивания.**

*Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредмтных и предметных результатов.*

***Личностными результатами*** освоения учащимися по курсу «Технология» в 5 классе являются:
 • проявление познавательных интересов и активности в данной области;
 • развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
 • овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
 • самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
 • осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
 • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

***Метапредметными результатами***освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:
 • алгоритмизированное планирование процесса учащимися познавательно-трудовой деятельности;
 • овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;

* умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;

 • использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
 • поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
 • приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

 • выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
 •  согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
 • объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
 • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

***Предметными результатами*** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

в познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
* распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технологии обработки конструкцион­ных материалов», «Технологии домашнего хозяйств**а**».
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

в мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

в трудовой сфере:

* планирование технологического процесса;
* подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
* соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
* контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

в физиолого-психологической сфере:

 • развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 • достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

 • соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

 • сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

в эстетической сфере:

 • дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

 • эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

 ***В результате изучения технологии обучающийся:***

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов.

Подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. В рамках внеурочной деятельности активность обучающихся связана:

* с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией;
* с проектной деятельностью;
* с реализационной частью образовательного путешествия;
* с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны **овладеть:**

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

• навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

• ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Обучающийся научится:**

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Обучающийся получит возможность научится использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

 контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

 обеспечения безопасности труда;

 оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

 **Оценка качества знаний и умений.**

**Балл «5» ставится, если ученик:**

* С достаточной полнотой знает изученный материал;
* Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
* Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
* Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
* Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «4» ставится, если ученик:**

* Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

**Балл «3» ставится, если ученик:**

* Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
* В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
* Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
* Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

**Балл «2»** **ставится, если ученик:**

* Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
* Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
1. Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.
2. **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

 *Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задание.

**Раздел 3. Содержание учебного предмета.**

**Сельскохозяйственный труд – 17ч.**

Сельскохозяйственные ручные орудия. ПБ.

Значение сельскохозяйственного труда.

Практическая работа№1 «Осенние сельскохозяйственные работы».

Практическая работа:№1 (продолжение ) «Осенние сельскохозяйственные работы».

П/работа:№2 «Уборка растительных остатков».

П/работа:№2 (продолжение)«Уборка растительных остатков».

Осенняя обработка почвы.

П/работа:№3 «Уход за деревьями».

 П/работа:№3 (продолжение)«Уход за деревьями».

П/работа:№4 «Очистка территории школы».

П/работа:№4(продолжение) «Очистка территории школы».

Сельскохозяйственные животные.

Уход за цветочно-декоративными растениями.

П/работа:№5 «Уход за цветочно-декоративными растениями

**Производство-4ч.**

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производ­ство потребительских благ.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

**Технология-2ч.**

 ***Теоретические сведения***

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

**Техника-2ч.**

 ***Теоретические сведения***

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

**Материалы для производства и материальных благ . 4 ч.**

***Теоретические сведения***

Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в ус­ловиях прядильного, ткацкого и отделочного современного про­изводства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эр­гономические, эстетические, технологические.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шер­стяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из хими­ческих волокон. Виды нетканых материалов из химических воло­кон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

**Пища и здоровое питание-8ч.**

 ***Теоретические сведения***

Понятия «санитария» и «гигие­на». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электриче­скими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при ра­боте с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая по­требность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, ми­неральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Пи­тательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способст­вующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Тех­нология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в пита­нии человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к ка­честву рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приго­товления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Значение молока в питании чело­века. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к каче­ству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепло­вая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в пита­нии. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органо­лептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механиче­ской и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. На­бор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии- 3ч.**

 ***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Энергия магнитного поля и её применение.

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

**Технологии растениеводства- 4ч.**

 ***Теоретические сведения***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологииподготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве. Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

**Технологии животноводства-8ч.**

 ***Теоретические сведения***

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблем

 **Сельскохозяйственный труд – 17 ч.**

Правила безопасности при работе с с/х инвентарем.

П/работа:№8 «Очистка территории».

П/работа:№8 (продолжение) «Очистка территории».

Уход за деревьями.

П/работа№9 «Уход за деревьями».

Весенние работы.

Весенние посевы и посадки.

П/работа: №10 «Посадка деревьев».

Приемы ухода за растениями.

Особенности ухода за растениями.

Сельскохозяйственная техника.

Уход за цветочно-декоративными растениями.

П/работа :№11 «Очистка и ремонт клумб».

П/работа:№14 **«**Работы на пришкольном участке».

 .**Раздел 4. Календарно-тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **№ урока** | **сроки** | **дата** |  **Тема уроков** |  **Вид контроля** |
| **Сельскохозяйственный труд – 17 ч.** |
| 1 | 01.09. |  |  Вводное занятие. Инструктаж по Т/Б. |  |
| 2 | 04.09 |  | Сельскохозяйственные ручные орудия. Т.Б. |  |
| 3 | 08.09 |  | Значение сельскохозяйственного труда |  |
| 4 | 11.09 |  | Значение сельскохозяйственного труда |  |
| 5 | 15.09 |  | **Практическая работа№1** «Осенние сельско-хозяйственные работы». | + |
| 6 | 18.09 |  | **Практическая работа:№1** (продолжение)»Осенние сельско-хозяйственные работы». |  + |
| 7 | 22.09 |  | **П/работа:№2**«Уборка растительных остатков». |  +  |
| 8 | 25.09 |  | **П/работа:№2**(продолжение)«Уборка растительных остатков». | + |
| 9 | 29.09 |  | Осенняя обработка почвы |  |
| 10 | 02.10 |  | Осенняя обработка почвы |  |
| 11 | 06.10 |  | **П/работа: №3**«Уход за деревьями». |  + |
| 12 | 09.10 |  | **П/работа:№3** (продолжение)«Уход за деревьями». | + |
| 13 | 13.10 |  | **П/работа:№4** «Очистка территории школы». |  +  |
| 14 | 16.10 |  | **П/работа:№4(**продолжение)«Очистка территории школы». |  + |
| 15 | 20.10 |  |  Работы на пришкольном участе. |   |
| 16 | 23.10 |  | Уход за цветочно-декоративными растениями. |  |
| 17 | 03.11 |  | **П/работа:№5 «**Уход за цветочно-декоративными растениями». |  |
|  **Производство -4ч.** |
| 18 | 06.11 |  | Что такое техносфера. |  |
| 19 | 10.11 |  | Что такое потребительские блага. |  |
|  |  |  |  |
| 20 | 13.11 |  | Производство потребительских благ. |  |
| 21 | 17.11 |  | Общая характеристика производства. |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **№ урока** | **Сроки** | **дата** |  **Тема уроков** |  **Вид контроля** |
|  **Технология-2 ч.** |
| 22 | 20.11 |  | Что такое техносфера |  |
|  |  |  |  |  |
| 23 | 24.11 |  | Классификация производства и технологий.*Пешеход.* |  |
|  **Техника-2ч.** |
| 24 | 27.11 |  | Что такое техника.*Безопасность пешехода.* |  |
| 25 | 01.12 |  | Инструменты, механизмы и технические устройства.*Пассажир. Водитель.* |  |
|  **Материалы для производства и материальных благ.-4 ч**. |
| 26 | 04.12 |  | Виды материалов*Безопасность пассажира.* |  |
| 27 | 08.12 |  | Натуральные, искусственные, синтетические материалы.*Пожарная безопасность.* |  |
| 28 | 11.12 |  | Конструкционные материалы*Правила безопасного поведения на дороге велосипедиста и водителя мопеда.* |  |
| 29 | 15.12 |  | Текстильные материалы*Погодные условия и безопасность человека.* |  |
|  | **Пища и здоровое питание-8 ч.** |
| 30 | 18.12 |  | Кулинария. Основы рационального питания питания.*Безопасность на водоемах.* |  |
| 31 | 22.12 |  | Витамины и их значение в питании.*Безопасный отдых у воды.* |   |
| 32 | 25.12 |  | Безопасность труда на кухне.*Безопасное поведение в бытовых ситуациях.* |  |
| 33 | 29.12 |  | Правила санитарии и гигиены . |  |
| 34 | 12.01 |  | Овощи в питании человека. |  |
| 35 | 15.01 |  | Технология механической ,кулинарной обработки овощей. |   |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 36 | 19.01 |  | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. |  |
| 37 | 22.01 |  | Технология тепловой обработки овощей. |  |
|  **Технология получения, преобразования и использования энергии-3ч.** |
| 38 | 26.01 |  | Что такое энергия. |  |
| 39 | 29.01 |  | Виды энергии.  |   |
| 40 | 02.02 |  | Накопление механической энергии. |   |
|  **Технология растениеводства- 4 ч.** |
| 41 | 05.02 |  | Растения как объект технологии. |   |
|  |  |  |  |
| 42 | 09.02 |  | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. |  |
| 43 | 12.02 |  | Общая характеристика и классификация культурных растений. |  |
| 44 | 16.02 |  | Исследования культурных растений. |  |
|  **Животный мир в техносфере-8 ч.** |
| 45 | 19.02 |  | Животные и технология 21 века |  |
| 46 | 26.02 |  | Животноводства материальные потребности человека. |  |
| 47 | 02.03 |  | Сельскохозяйственные животные иживотноводство. |  |
| 48 | 05.03 |  | Животные -помощники человека. |  |
| 49 | 09.03 |  | Животные на службе безопасности жизни человека. |  |
| 50 | 12.03 |  | Животные для спорта, охоты, цирка. |  |
| 51 | 16.03 |  | Человек как объект технологии. |  |
| 52 | 19.03 |  | Потребности людей. |  |
|  **Сельскохозяйственные работы -16 ч.** |
| 53 | 30.03 |  | Правила безопасности при работе с с/х инвентарем. |  |
| 54 | 02.04 |  | **П/работа №9:** «Очистка территории».  |  + |
| 55 | 06.04 |  | **П/работа:№9 :(**продолжение) «Очистка территории». |  + |
| 56 | 09.04 |  | Уход за деревьями. |  |
| 57 | 13.04 |  | **П/работа№10:** «Уход за деревьями». | +  |
| 58 | 16.04 |  | Весенние работы. |  |
| 59 | 20.04 |  | Весенние посевы и посадки. |  |
| 60 | 23.04 |  | **П/работа: №11** «Посадка деревьев». |  + |
| 61 | 27.04 |  | Сельскохозяйственная техника. |  |
| 62 | 30.04 |  |  Приемы ухода за растениями. |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 63 | 04.05 |  | Уход за цветочно-декоративными растениями». |   |
| 64 | 07.05 |  | **П/работа №12**: «Уход за цветочно-декоративными растениями». |  + |
| 65 | 11.05 |  | **П/работа №12**: (прод.) «Уход за цветочно-декоративными растениями». |  + |
| 66 | 14.05 |  | Особенности ухода за растениями. |  |
| 67 | 18.05 |  | **П/работа :№13** «Очистка и ремонт клумб». |  + |
| 68 | 21.05 |  | **П/работа:№14 «**Работы на пришкольном участке». | + |
| 69 | 25.05 |  | Обобщающий урок. |  |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Заместитель директора по УВР

Методического совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шапошникова И.И.

МБОУ Большеремонтненской СШ \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 года

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 года №\_\_\_\_

руководитель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Скиданова Л.В.