


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИВАНО-ЛИСИЧАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

<p align="center"><b>«Рассмотрено»</b></p> <p>Руководитель ШМО <u>Шмыкова Г.Н.</u> /Шмыкова Г.Н./</p> <p>Протокол № <u>5</u> от « <u>22</u> » <u>06</u> 20<u>20</u> г.</p>	<p align="center"><b>«Согласовано»</b></p> <p>Заместитель директора МБОУ «Ивано-Лисичанская СОШ» <u>Лаптева С.И.</u> /Лаптева С.И./</p> <p>« <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>20</u> г.</p>	<p align="center"><b>«Утверждаю»</b></p> <p>Директор МБОУ «Ивано-Лисичанская СОШ» <u>Галайко И.Н.</u> /Галайко И.Н./</p> <p>Приказ № <u>111</u> от « <u>01</u> » <u>09</u> 20<u>20</u> г.</p> 
--	---	---

**Календарно-тематическое планирование  
к рабочей программе по технологии  
для обучающихся 5 класса  
Романчук Екатерины Алексеевны**

**2020- 2021 учебный год**

### Календарно-тематическое планирование

№ п/п		Наименование раздела и тем	Кол- во часов	Дата		Характеристика основной деятельности ученика
				План	Факт	
Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (6ч)						
33-34	1-2	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2	22.01		<b>Знакомиться</b> с разновидностями производственного сырья и материалов. <b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов. <b>Знакомиться</b> с понятием «кон- струкционные материалы».
35-36	3-4	Конструкционные материалы. Текстильные материа- лы.	2	29.01		<b>Формировать</b> представление о технологии получения конструкционных и текстильных материалов, их механических свойствах. <b>Анализировать</b> свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.
37-38	5-6	Механические, физи- ческие и технологические свойства.	2	05.02		<b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий обработки текстильных материалов.
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (8 ч)						
39-40	7-8	Кулинария. Основы рационального питания.	2	12.02		<b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. <b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.
41-42	9-10	Витамины и их значение в питании. Правила санитарии,	2	19.02		<b>Получать представление</b> об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). <b>Составлять</b> меню,

		гигиены и безопасности труда на кухне.				отвечающее здоровому образу жизни.
43-44	11-12	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2	26.02		<b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания. <b>Проводить</b> опыты и <b>анализировать</b> способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
45-46	13-14	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.	2	05.03		<b>Осваивать</b> способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. <b>Приготавливать</b> и <b>украшать</b> блюда из овощей. <b>Заготавливать</b> зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. <b>Соблюдать</b> правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.
<b>Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 ч)</b>						
47-48	15-16	Информация. Каналы восприятия информации человеком	2	12.03		<b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов. <b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации.
49	17	Способы материального представления информации.	1	19.03		<b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств. <b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.
50	18	Способы записи визуальной информации.	1	19.03		<b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам.
<b>Раздел «Технологии растениеводства» (8 ч)</b>						
51-52	19-20	Растения как объект технологии.	2	02.04		<b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. <b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Знакомиться</b> с

						классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.
53-54	21-22	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2	09.04		<b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. <b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам. <b>Проводить</b> исследования культурных растений. <b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. <b>Определять</b> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке её получения.
55-56	23-24	Общая характеристика и классификация культурных растений.	2	16.04		<b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. <b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. <b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. <b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.
57-58	25-26	Исследования культурных растений или опыты с ними.	2	23.04		<b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам. <b>Проводить</b> исследования культурных растений. <b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. <b>Определять</b> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке.
<b>Раздел «Технологии животноводства» (6 ч)</b>						
59-60	27-28	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные	2	30.04		<b>Получать представление</b> о животных как об объектах технологий и о классификации животных. <b>Определять</b> , в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.

		потребности человека.				
61-62	29-30	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	2	07.05		<b>Собирать</b> дополнительную информацию о животных организмах. <b>Описывать</b> примеры использования животных на службе безопасности жизни человека.
63-64	31-32	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	2	14.05		<b>Собирать</b> информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений.
<b>Раздел « Социальные технологии» (2ч)</b>						
65-66	33-34	Человек как объект технологии. <b>Итоговый контроль.</b>	2	21.05		<b>Получать представление</b> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности. <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека.
		Всего	68	34		