

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 КЛАСС

№	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика с ОВЗ	План	Факт
1	Что такое техно сфера	Осваивать новые понятия: техно сфера. Различать объекты природы и техно сферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат (сообщение) о техно сфере.	4.09	
2	Что такое потребительские блага		4.09	
3	Производство потребительских благ.		11.09	
4	Общая характеристика производства.		11.09	
5	Проектная деятельность. Что такое проект		18.09	
6	Что такое творчество		18.09	
7	Практическая работа: разработка проекта изготовления бутербродов	Разрабатывать проект по изготовлению бутерброда для праздничного стола. Подбирать продукты для выполнения проектного изделия. Выполнять практическую работу по изготовлению проектного изделия.	24.09	
8	Практическая работа: разработка проекта изготовления бутербродов	Анализировать результат деятельности. Рекламирывать свой продукт.	24.09	
9	Что такое технология.	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.	2.10	
10	Что такое технология.		2.10	
11	Классификация производств и технологий.	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.	9.10	
12	Классификация производств и технологий.		9.10	
13	Практическое задание: составление списка технических средств для приготовления пищи	Составляют и анализируют список технических средств, которые используются семьей для приготовления пищи. Оценивают их эффективность. Определяют и обосновывают, чем можно дополнить арсенал домашней техники.	16.10	

14	Практическое задание: нахождение информации о производстве хлеба.	Находят информацию в Интернете о методах и средствах производства хлеба. Составляют иллюстрированную последовательность процесса производства. <i>(по возможности – экскурсия на предприятие)</i>	16.10	
15	Что такое техника.	Осознавать и понимать роль техники.	23.10	
16	Инструменты, механизмы и технические устройства	Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.	23.10	
17	Практическая работа: изучение правил поведения и безопасной работы в учебной мастерской с.38-39	Знакомятся с правилами поведения и безопасной работы в учебной мастерской. Делают необходимые записи в тетради.	6.11	
18	Практическая работа: столярные инструменты, выполнение столярных операций с.38-39	Знакомятся с различными столярными инструментами: измерительными и разметочными, режущими, вспомогательными. Изучают правила безопасной работы. Выполняют пробное распиливание бруска, строгание.	6.11	
19	Практическая работа: электрифицированный инструмент: дрель, шуруповёрт. с.41-42	Знакомятся с назначением и основными деталями электрифицированных инструментов. Изучают правила безопасной работы этими инструментами.	13.11	
20	Практическая работа: швейная машина с.43-45	Знакомятся с назначением и видами швейных машин и правилами безопасной работы. Выполняют упражнения по заправке швейной машины, пуску и остановке швейной машины.	13.11	
21	Виды материалов	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов.	20.11	
22	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.		20.11	
23	Конструкционные материалы.		27.11	
24	Практическая работа: составление коллекции конструкционных материалов.	Составлять коллекции сырья и материалов.	27.11	
25	Механические свойства конструкционных материалов. Лабораторная работа: сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы с.58	Анализировать свойства и предназначение конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов.	4.12	

26	Технология механической обработки материалов.	Анализировать свойства и предназначение текстильных материалов.	4.12	
27	Графическое отображение формы предмета	Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов.	11.12	
28	Лабораторная работа: сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	Анализировать свойства и предназначение текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств текстильных материалов.	11.12	
29	Кулинария. Основы рационального питания.	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.	18.12	
30	Витамины и их значение в питании. <i>Практическая работа:</i> подготовить реферативное сообщение об истории открытия витаминов.	Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.	18.12	
31	Правила гигиены, санитарии и безопасности труда на кухне. Лабораторная работа: определение загрязнения столовой посуды	Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	25.12	
32	Овощи в питании человека. Лабораторная работа: определение доброкачественности зелени органолептическим способом	Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработкой овощей и видами их нарезки. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	25.12	

33	Технологии механической кулинарной обработки овощей	Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработкой овощей и видами их нарезки.	15.01	
34	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Практическая работа: приготовление блюд из сырых овощей	Приготавливать и украшать блюда из овощей. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов. Готовить блюда из сырых овощей.	15.01	
35	Технологии тепловой обработки овощей.	Получать представление 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. Приготавливать блюда из овощей. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	22.01	
36	Практическая работа: приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки		22.01	
37	Что такое энергия.	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Знакомиться с применением потенциальной и кинетической энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии.	29.01	
38	Виды энергии.		29.01	
39	Накопление механической энергии.		5.02	
40	Практическая работа: сбор информации о методах и средствах производства и применения механической энергии в Интернете		5.02	
41	Практическая работа: изготовление игрушки «Йо-йо» с.114	Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку ЙО-ЙО.	12.02	
42	Практическая работа: изготовление игрушки «Йо-йо» с.114	Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии.	12.02	
43	Информация.	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Выполнять практическую работу: по рисункам сделать вывод о том, от чего зависит содержание той информации, которую человек воспринимает зрением. Делать выводы.	19.02	
44	Информация.		19.02	
45	Каналы восприятия информации человеком.		26.02	
46	Практическая работа: по рисункам сделать вывод о том, от чего зависит содержание информации, воспринимаемой человеком		26.02	

47	Способы материального представления и записи визуальной информации.	Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Выполнить практическую работу:	5.03	
48	Практическая работа: составить шифровку	придумать, каким способом можно зашифровать текст, воспользовавшись русским алфавитом. Составить шифровку.	5.03	
49	Растения как объект технологии.	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и Агро	12.03	
50	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	технология. Получать представление об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений.	12.03	
51	Общая характеристика и классификация культурных растений.	Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	19.03	
52	Практическая работа: определение полезных свойств культурных растений. Определение групп культурных растений с.139	Проводить описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений. Проводить исследование культурных растений. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке	19.03	
53	Исследования культурных растений или опыты с ними.	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и Агро	2.04	
54	Практическая работа: агротехнические приёмы выращивания культурных растений с.136	технология. Получать представление об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений.	2.04	
55	Практическая работа на пришкольном участке: высаживание рассады культурных растений на пришкольный участок с.137-138	Проводить описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений. Проводить исследование культурных растений. Осваивать приёмы работы агротехническими инструментами. Проводить подготовку почвы к	9.04	
56	Практическая работа на пришкольном участке: высаживание рассады культурных растений на пришкольный участок с.137-138	высаживанию рассады. Выполнять основные агротехнические приемы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.	9.04	
57	Животные и технологии XXI века.	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять , в чем заключаются потребности человека, которые	16.04	
58	Животноводство и материальные потребности человека.	удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Собирать информацию о направлениях животноводства в личных подсобных хозяйствах семей обучающихся	16.04	
59	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Практическая работа: сельскохозяйственные		23.04	

	животные в личных подсобных хозяйствах с.163			
60	Животные – помощники человека.	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах.	23.04	
61	Животные на службе безопасности жизни человека.		30.04	
62	Животные для спорта, охоты, цирка и науки.		30.04	
63	Итоговая контрольная работа		7.05	
64	Человек как объект технологии.	Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека. Определять потребности людей и личные потребности. Выполнять тест, по оценке свойств личности. Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Составить перечень главных личных потребностей, проанализировать их.	7.05	
65	Потребности людей. Практическая работа: тест с.172-173		14.05	
66	Практическая работа: составление и обоснование перечня главных личных потребностей с.173		14.05	
67	Содержание социальных технологий.		21.05	
68	Обобщающая беседа по изученному курсу		21.05	