

**Календарно - тематическое планирование 6 класс**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Предметные результаты		Дом задание
			планируемая	фактическая	КЭС	Контролируемые элементы содержания	
<b>Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 2</b>							
1-2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.	2			1.1 1.2 1.4	Творческий проект. Этапы проекта.	
<b>Модуль 2. Производство 5</b>							
3	Труд как основа производства. Предметы труда  Входная КР	1			1.6	Предметы Труда	
4-5	Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	2			1.7 1.19	Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырьё.	
6-7	Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	2			1.3 1.5	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	
<b>Модуль 3. Технология 5</b>							

8-9	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2			1.5 1.6	Признаки технологии. Трудовая дисциплина	
10-12	Техническая и технологическая документация.	3			1.8 1.9	Техническая и технологическая документация	
<b>Модуль 4. Техника 5</b>							
13-14	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин).	2			1.4 1.7	Технические системы машин	
15-17	Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	3			1.11 1.21	Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	
<b>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 10</b>							
18-19	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	2			1.6 1.8	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов	
20-21	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии	2			1.7 1.15	Основные технологии механической обработки строительных материалов	

	обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.				1.24	ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	
22-23	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	2			1.2 1.9 1.18	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.	
24-25	Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	2			1.22 1.17 1.6	Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	
26-27	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	2			1.17 1.18 1.19	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на	

	КР					детали и конструкции из строительных материалов	
<b>Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов 6</b>							
28-30	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	3			.1.15 1.5 1.9	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	
31-33	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	3			1.20	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	
<b>Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии 3</b>							
34-36	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование	3			1.23 1.1 1.4	Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды	

	тепловой энергии					энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии	
<b>Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации 4</b>							
37-38	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2			1.4 1.2 1.3	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	
39-40	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	2			1.5	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	
<b>Модуль 9. Технологии растениеводства 5</b>							
41-42	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2			1.7 1.18	Дикорастущие растения. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	
43-45	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	3			1.4 1.6	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	

<b>Модуль 10. Технологии животноводства 4</b>							
46-47	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.  КР.	2			1.2	Способы получение животноводческой продукции.	
48-49	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	2			1.22 1.12 1.7	Содержание животных. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	
<b>Модуль 11. Социальные технологии 2</b>							
50-51	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	2			1.11 1.17	Социальные технологии, коммуникации.	
<b>Кейс «Механическое устройство» 17</b>							
52-53	Введение: демонстрация механизмов, диалог	2			1.18 1.6	Навыки публичного выступления. Представление и защита проекта.	
54-56	Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика»	2			1.8	Сборка механизмов из набора LEGO Education	

						«Технология и физика»	
57-58	Демонстрация механизмов, сессия вопросов-ответов Мозговой штурм	2			1.7	Демонстрация механизмов.	
59-60	Выбор идей КР.	2			1.6	Выбор идей	
61-62	Эскизирование 3D-моделирование	2			1.16	Выполнение эскиза	
63-64	Сбор материалов для презентации	2			1.17	Сбор материалов	
65-66	Рендеринг	2			1.14		
67-68	Создание презентации, подготовка защиты. Защита проекта	2			1.1 1.10	Навыки публичного выступления. Представление и защита проекта.	