

Календарно - тематическое планирование 7 класс

№ п/ п	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Предметные результаты		Дом. задание
			планируемая	фактическая	КЭС	Контролируемые элементы содержания	
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 3							
1-2	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	3			1.25 1.2 1.9	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	
Модуль 2. Производство 3							
3-4	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Входная КР.	2			1.24 1.3	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	
5	Агрегаты и производственные линии	1			1.10 1.20 1.12	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и	

						производственные линии	
Модуль 3. Технология 3							
6	Культура производства.	1			1.23 1.3	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	
7-8	Технологическая культура производства. Культура труда	2			1.4 1.11	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	
Модуль 4. Техника 4							
9-10	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	2			1.13 1.12 1.23	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	
11-12	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	2			1.22 1.18 1.19	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные	

						двигатели. Электрические двигатели	
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 10							
13-14	Производство металлов.	2			1.22 1.15 1.8	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	
15-16	Производство древесных материалов.	2			1.13 1.6 1.16	Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки	

						конструкционных материалов резанием.	
17-18	Производство синтетических материалов и пластмасс. КР	2			1.17 1.4 1.20	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	
19-20	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	2			1.19 1.14	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.	
21-22	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	2			1.17 1.19 1.24	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов 6

23-25	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	3			1.20 1.10 1.8	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	
26-28	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	3			1.8 1.9 1.24	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и	

						тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	
Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии 4							
29-32	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	4			1.9 1.4	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	
Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации 5							
33-34	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	2			.1.11 1.13 1.20	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	
35-37	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	3			1.11 1.19	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или	

						эксперименты для получения новой информации	
Модуль 9. Технологии растениеводства 5							
38-39	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2			1.8 1.19	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	
40-42	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов КР.	3			1.20	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	
Модуль 10. Технологии животноводства 3							
43	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	1			1.1 1.2 1.6	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	
44-45	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	2			1.3 1.4 1.22	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и	

						раздача их животным	
Модуль 11. Социальные технологии 3							
46-48	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	2			1.24 1.19	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	
Кейс «Механическое устройство» 21							
49 - 50	Введение: демонстрация механизмов, диалог	2			1.18 1.6	Навыки публичного выступления. Представление и защита проекта.	
51-56	Сборка механизмов из набора LEGO Education «Технология и физика»	4			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.	