**Календарно – тематическое планирование по технологии в 7 классах.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела, тема урока | Кол-во часов | Дата проведения урока | | | | |
| 7 А | | 7 Б | | |
| план | факт | план | факт | |
| **«Методы и средства творческой проектной деятельности» - 3ч.** | | | | | | | |
| 1. | Введение. Инструктаж по ТБ.Создание новых идей методом фокальных объектов. | 1 |  |  |  |  | |
| 2. | Техническая и конструкторская документация в проекте. | 1 |  |  |  |  | |
| 3. | Технологическая документация в проекте. | 1 |  |  |  |  | |
| «**Производство» - 3ч.** | | | | | | | |
| 4. | Современные средства ручного труда | 1 |  |  |  |  | |
| 5. | Средства труда современного производства. Агрегаты. | 1 |  |  |  |  | |
| 6. | Практическая работа №1 | 1 |  |  |  |  | |
| **«Технология»- 3ч.** | | | | | | | |
| 7. | Культура производства |  |  |  |  |  | |
| 8. | Технологическая культура производства и культура труда. | 1 |  |  |  |  | |
| 9. | Практическая работа №2 | 1 |  |  |  |  | |
| **«Техника»- 4ч** | | | | | | | |
| 10. | Двигатели: воздушные, гидравлические, паровые. | 1 |  |  |  |  | |
| 11. | Тепловые двигатели внутреннего сгорания | 1 |  |  |  |  | |
| 12. | Реактивные, ракетные и электрические двигатели | 1 |  |  |  |  | |
| 13. | Практическая работа № 3 | 1 |  |  |  |  | |
| **«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» -5ч.** | | | | | | | |
| 14. | Производство металлов и древесных материалов. | 1 |  |  |  |  | |
| 15. | Производство искусственных и синтетических материалов и пластмасс и их свойства. | 1 |  |  |  |  | |
| 16. | Контрольная работа за 1е полугодие | 1 |  |  |  |  | |
| 17. | Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием и пластического формирования материалов. | 1 |  |  |  |  | |
| 18. | Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов | 1 |  |  |  |  | |
| **«Технология приготовления мучных изделий»- 3 ч** | | | | | | | |
| 19. | Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовление изделий из теста | 1 |  |  |  | |  |
| 20. | Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления | 1 |  |  |  | |  |
| 21. | Практическая работа №4 | 1 |  |  |  | |  |
| **«Технология получения и обработки рыбы морепродуктов» - 2ч.** | | | | | | | |
| 22. | Переработка рыбного сырья  Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинария обработка рыбы | 1  1 |  |  |  | |  |
| 23. | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы | 1 |  |  |  | |  |
| **«Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 1ч.** | | | | | | | |
| 24. | Энергия. | 1 |  |  |  | |  |
| **«Технология получения, обработки и использования информации» - 3ч.** | | | | | | | |
| 25. | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения. | 1 |  |  |  | |  |
| 26. | Технические средства, опыты и эксперименты для получения новой информации. | 1 |  |  |  | |  |
| 27. | Практическая работа №5 | 1 |  |  |  | |  |
| **«Технология растениеводства»-3 ч.** | | | | | | | |
| 28. | Грибы, и их значение. Характеристика и условия их выращивания. | 1 |  |  |  | |  |
| 29. | Технологии ухода за грибницами и безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. | 1 |  |  |  | |  |
| 30. | Практическая работа №6 | 1 |  |  |  | |  |
| **«Кормление животных как основа их выращивания и преобразования в интересах человека»- 3 ч.** | | | | | | | |
| 31. | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. | 1 |  |  |  | |  |
| 32. | Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. | 1 |  |  |  | |  |
| 33. | Итоговая контрольная работа за 2е полугодие. | 1 |  |  |  | |  |
| **«Социальные технологии» – 1ч.** | | | | | | | |
| 34. | Назначение социологических исследований. Опрос. Анкетирование и интервью. | 1 |  |  |  |  | |