**Календарно – тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

**6 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | **Раздел Тема урока с указанием НРЭО (курсив)** | **Формы контроля (к/р, пр/р, л/р, с/р и т.д.)** |
| **Тема «Производство»** |
| **1-2** |  | Труд как основа производства. Предметы труда. Объекты социальных технологий как объект труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. | §2.1,2.2,2.10, §2.3.,2.4. Практическая работа: составление коллекции распространенных строительных материалов и полуфабрикатов (с.42) |
| **3-4** |  | Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. НРЭО *Производство полуфабрикатов на примере предприятий Челябинской области*Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда | §2.5,§2.5 Онлайн знакомство с предприятиями Челябинской области§2.7,§2.8 Проверь себя |
| **Тема «Технология»** |
| **5-6** |  | Основные признаки технологии | §3.1 Практическая работа: выделение ключевых признаков технологии с.52 |
| **7-8** |  | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина | §3.2 Практическая работа: чтение чертежа или технического рисунка с.52 |
| **9-10** |  | Техническая и технологическая документация | §3.3 Практическая работа: составление технологической карты для изготовления детали или изделия с.52 |
| **Тема «Технология обработки пищевых продуктов»** |
| **11-12** |  | Основы рационального (здорового) питания. НРЭО *Традиционная кухня народов Урала* | §8.1 Практическая работа: Составление индивидуального режима питания» |
| **13-14** |  | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. | §8.2, §8.3 Практическая работа: приготовление блюд из молока |
| **15-16** |  | Технология производства кулинарных изделий из круп и бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. | §8.4, §8.5 Практическая работа: приготовление блюд из круп и бобовых культур |
| **17-18** |  | Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. НРЭО *Знакомство с производством макаронных изделий на примере предприятий Челябинской области* | §8.6 Практическая работа: приготовление блюд из макаронных изделий |
| **Тема «Техника»** |
| **19-20** |  | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). | §4.1, §4.2 |
| **21-22** |  | Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. | §4.3, §4.4 |
| **23-24** |  | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. | §4.5 Практическая работа: ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины. с.66 |
| **Тема «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.»** |
| **25-26** |  | Технологии пластического формования материалов.  | §5.2 Практическая работа: формование изделия из пластического материала (солёное тесто или пластилин) с.84 |
| **27-28** |  | Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами | §5.3, §5.4 Практическая работа: обработка древесных материалов ручным инструментом |
| **29-30** |  | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и конструкций из строительных материалов.  | §6.1, §6.2, §6.3 |
| **31-32** |  | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовление изделий из ткани и кожи.  | §6.4, §6.5 Практическая работа: склеивание образцов из тканей или кожи. |
| **Тема «Технологии получения, преобразования и использования энергии»** |
| **33-34** |  | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.  | §9.1, §9.2 |
| **35-36** |  | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии.  | §9.3, §9.4 |
| **37-38** |  | Аккумулирование тепловой энергии. | §9.5 Практическая работа: определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосах с.142 |
| **Тема «**Технологии получения, обработки и использования информации.**»** |
| **39-40** |  | Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. НРЭО *Рейтинг провайдеров интернета Челябинской области* | §10.1, §10.2 Практическая работа: сравнительный анализ провайдеров интернета |
| **41-42** |  | Сигналы и знаки при кодировании информации.  | §10.3 Практическая работа: разгадайте шифр, зашифруйте слово (словосочетание) с.152 |
| **43-44** |  | Символы как средство кодирования информации.  | §10.4 Практическая работа: придумать символ для дверей школы с.152 |
| **Тема «Технологии растениеводства»** |
| **45-46** |  | Дикорастущие растения, используемые человеком. | §11.1 Практическая работа: определение групп дикорастущих растений с.166 |
| **47-48** |  | Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.  | §11.2, §11.3 |
| **49-50** |  | Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. НРЭО *Особенности выращивания культурных растений в условиях Уральской погоды* | §11.4 |
| **51-52** |  | Условия и методы сохранения природной среды.  | §11.5 Практическая работа: приемы подготовки грунта для посадки растений |
| **Тема «Технологии животноводства»** |
| **53-54** |  | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.  | §12.1 |
| **55-56** |  | Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.  | §12.2 |
| **57-58** |  | Животные помощники человека. НРЭО *Сельскохозяйственные животные на Южном Урале* | Практическая работа «Сбор информации и описание основных видов сельскохозяйственных животных Уральского региона». |
| **Тема «Социальные технологии»** |
| **59-60** |  | Виды социальных технологий.  | §13.1 |
| **61-62** |  | Технологии коммуникации. | §13.2 |
| **63-64** |  | Структура процесса коммуникации | §13.3 Практическая работа: проанализировать, нуждаются ли родственники в какой-либо помощи или опеке. |
| **Тема «**Методы и средства творческой и проектной деятельности**»** |
| **65-66** |  | Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап.  | §1.1, §1.2 §1.3 Практическая работа: выполнение проектной работы. |
| **67-68** |  | Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.  | §1.4, §1.5, §1.6 |

**7 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | **Раздел Тема урока с указанием НРЭО (курсив)** | **Формы контроля (к/р, пр/р, л/р, с/р и т.д.)** |
| **Тема «Производство»** |
| **1-2** |  | Современные средства ручного труда | §2.1 Практическая работа: решение проблемных ситуаций на производстве (с.23) |
| **3-4** |  | Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. НРЭО *Изучение машиностроение региона* | §2.2.,2.3. Практическая работа: Соберите информацию и оформите иллюстрированный буклет о современных электрифицированных и пневматических ручных инструментах, применяемых в производстве |
| **Тема «Технология»** |
| **5-6** |  | Культура производства | §3.1. Практическая работа: Соберите информацию и примеры о технологической культуре и культуре труда и оформите иллюстрированные буклеты. |
| **7-8** |  | Технологическая культура производства | § 3.2. Беседа: Примером культуры ученического труда в школе можно назвать «Правила поведения в школе». Познакомьтесь с ними и обсудите с одноклассниками |
| **9-10** |  | Культура труда | § 3.3. Практическая работа: Проведите самооценку личной культуры ученического труда и труда  на уроках технологии. |
| **Тема «Технология обработки пищевых продуктов»** |
| **11-12** |  | ТБ на уроках технологии. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности | § 6.1., 6.2. Практическая работа: оформить таблицу видов изделий из муки |
| **13-14** |  | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. НРЭО *Знакомство с пищевым производством области* | § 6.3. Практическая работа: доклад «Что ты даешь нам «Макфа»?» |
| **15-16** |  | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и кулинарная обработка рыбы | §7.1,7.2 Практическая работа: приготовление блюд из рыбы |
| **17-18** |  | Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы | § 7.3. Практическая работа: создание кластера на тему «Морепродукты» |
| **Тема «Техника»** |
| **19-20** |  | Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели | § 4.1,.4.2,4.3.  |
| **21-22** |  | Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. | § 4.4,4.5 |
| **23-24** |  | Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели | § 4.6,4.7. |
| **Тема «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»** |
| **25-26** |  | Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. *НРЭО История развития сталелитейного производства области* | § 5.1.,5.2.,5.3 |
| **27-28** |  | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон | § 5.4.,5.5. Практическая работа: сравнение технических характеристик материалов |
| **29-30** |  | Производственные технологии пластического формирования материалов | § 5.6. |
| **31-32** |  | Физико-химические и термические технологии обработки материалов. НРЭО Изучение истории рекультивации отходов производства области | § 5.8 |
| **Тема «Технологии получения, преобразования и использования энергии»** |
| **33-34** |  | Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля | § 8.1,8.2. Практическая работа6 изучение влияния магнитных полей на передачу электроволн |
| **35-36** |  | Энергия Электрического тока | § 8.3. |
| **37-38** |  | Энергия электромагнитного поля | § 8.4. Практическая работа: создание памятки использования бытовых приборов |
| **Тема «**Технологии получения, обработки и использования информации**»** |
| **39-40** |  | Источники и каналы получения информации | § 9.1  |
| **41-42** |  | Метод наблюдений новой информации. Технические средства проведения наблюдений | § 9.2.,9.3. Практическая работа: составление бланка протокола дл проведения наблюдения за ростом, развитием или поведением домашнего животного (растения) |
| **43-44** |  | Опыты или эксперименты для получения новой информации | § 9.4. Практическая работа: проведение опроса и обработка полученных данных |
| **Тема «Технологии растениеводства»** |
| **45-46** |  | Грибы их значение в природе и жизни человека. НРЭО Культурные растения Челябинской области | § 10.1.Практическая работа: Сбор информации о грибковых заболеваниях культурных ратсений произростающих в регионе |
| **47-48** |  | Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов | § 10.2. Практическая работа: знакомство с профессией миколог |
| **49-50** |  | Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок | § 10.3.,10.4. |
| **51-52** |  | Безопасные технологии сбора и заготовки грибов | § 10.5. Практическая работа: создание памятки для приготовления грибов |
| **Тема «Технологии животноводства»** |
| **53-54** |  | Корма для животных  | § 11.1 |
| **55-56** |  | Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления  | § 11.2 Практическая работа : рассчитать стоимость потребления продуктов домашнего животного |
| **57-58** |  | Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным | § 11.3. |
| **Тема «Социальные технологии»** |
| **59-60** |  | Назначение социологических исследований  | §12.1 Практическая работа: изучить социальные потребности класса |
| **61-62** |  | Технология опроса: анкетирование.  | §12.2 Практическая работа: создание анкеты с открытыми вопросами |
| **63-64** |  | Технология опроса: интервью | § 12.3 Практическая работа: сравнение видов интервью  |
| **Тема «**Методы и средства творческой и проектной деятельности**»** |
| **65-66** |  | Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. | §1.1, §1.2 Практическая работа: выполнение проектной работы. |
| **67-68** |  | Конструкторская документация Технологическая документация в проекте  | §1.3, §1.4 Практическая работа: выполнение проектной работы. |

**8 класс (68 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведения** | **Раздел****Тема урока с указанием НРЭО** | **Формы контроля (к/р, пр/р, л/р, с/р и т.д.)** |
| **БЛОК 1: СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ** |
|  | Сферы производства и разделение труда |  |
| 1-2 |  | Стандарты производства продуктов труда | *Диагностическая контрольная работа № 1* |
| 3-4 |  | Технологии получения, обработки и использования информации | Практическая работа «Аудио, фото и видеозапись информации» Самостоятельная работа |
| 5-6 |  | Технологии растениеводства и животноводства | Практическая работа «Способы подготовки почвы для посадки комнатных растений, овощных культур» или «Описание технологии содержания домашних животных» |
| 7-8 |  | Социально-экономические технологии. НРЭО*Профессии, связанные с реализацией социальных технологий на примере предприятий Челябинской области* | Практическая работа «Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара» |
| 9-10 |  | Механизация, автоматизация и роботизация современного производства. НРЭО*Автоматизация производственных процессов на примере фабрики «Пеплос» Чебаркуль* | Практическая работа «Сборка роботизированных устройств из деталей конструктора» |
| 11-12 |  | Роботы и перспективы робототехники | Практическая работа «Сборка роботизированных устройств из деталей конструктора» |
| 13-14 |  | Медицинские технологии. НРЭО*Медицинские учреждения Челябинской области* | Самостоятельная работа. Сбор информации о новых технологиях в медицине.  |
| 15-16 |  | Современные и перспективные технологии ХХI века | *Терминологический диктант № 1 «Современные и перспективные технологии ХХI века»* |
| 17-18 |  | Транспортная техника. НРЭО*Проблемы транспортной логистики Челябинской области* | *Самостоятельная работа № 1 «Проблемы транспортной логистики Челябинской области»* |
| **БЛОК 2: ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ** |
|  | Кулинария |  |
| 19-20 |  | Рацион питания человека. НРЭО*Влияние экологии региона на качество пищевых продуктов* | Лабораторная работа «Определение содержания нитратов в овощах» |
| 21-22 |  | Калорийность продуктов | *Самостоятельная работа № 2 «Калорийность продуктов»* |
| 23-24 |  | Составление меню. НРЭО*Современная индустрия питания в Челябинской области, и перспективы ее развития* | Практическая работа «Разработка меню к празднику. Расчет стоимости»*Контрольная работа № 1* |
|  | Технологии домашнего хозяйства |  |
| 25-26 |  | Технологии ремонтно-отделочных работ. Экология жилищаНРЭО*Выбор строительных и отделочных материалов в розничных сетях Челябинской области* | Практическая работа «Ознакомление с системой фильтрации воды» |
| 27-28 |  | Водоснабжение и канализация | Самостоятельная работа «Утилизация сточных вод» |
| 29-30 |  | Бюджет семьи | Практическая работа «Планирование месячных расходов семьи с учётом её состава» |
| 31-32 |  | Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. |  |
|  | Электротехника |  |
| 33-34,35-36 |  | Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей | *Терминологический диктант № 2 «Электрическая энергия»* |
| 37-38 |  | Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии. НРЭО*Выбор электромонтажного оборудования в розничных сетях Челябинской области* | Практическая работа «Сборка электрической цепи из деталей конструктора»Практическая работа «Выполнение упражнений по механическому соединению и ответвлению проводов» |
| 39-40 |  | Бытовые электроприборы | *Практическая работа № 3«Оценка допустимой суммарной мощности электропроводов, подключаемых к одной розетке»* |
| 41-4243-44 |  | Электротехнические устройства с элементами автоматики | Практическая работа «Определение расхода электроэнергии за месяц»*Контрольная работа № 2*Творческая работа «**Разработка** **плаката по электробезопасности»** |
|  | Технология творческой и опытнической деятельности |  |
| 45-46 |  | Дизайн при проектировании | *Самостоятельная работа № 4 «Методы научного познания»* |
| 47-48,49-50 |  | Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.  | Исследовательский проект «Мой профессиональный выбор» |
| **БЛОК 3: ПОСТРОЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТРАЕКТОРИЙ И ПЛАНОВ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ** |
|  | Профессиональное образование и карьера |  |
| 51-52 |  | Технологическая культура производства и культура труда. НРЭО *Предприятия Челябинской области, работающие на основе современных производственных технологий.* | Практическая работа «Анализ структуры предприятия и разделение труда» |
| 53-54,55-56 |  | Выбор профессии. НРЭО*Профессиональные образовательные организации Челябинской области* | *Практическая работа № 1. «Диагностика склонностей и качеств личности»*  |
| 57-58 |  | Трудовой ресурс. Рынок труда. НРЭО *Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда* | Практическая работа«Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда» |
| 59-60 |  | Трудовой ресурс. Рынок труда. | *Практическая работа № 2 «Составление профессионального плана»* |
| 61-62,63-64 |  | Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. НРЭО*Рынок труда Челябинской области: новые и устаревшие профессии* | *Самостоятельная работа № 3 «Анализ профессии по единому тарифно-квалификационному справочнику»* |
| 65-66,67-68 |  | Трудовой договор | *Диагностическая контрольная работа № 2* |