

7 класс

№ п/п	Тема урока	Функциональная грамотность
1	Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.	
2	Создание технологий как основная задача современной науки. История развития технологий.	01_ГК_7_Будущая_профессия_текст.pdf (instrao.ru)
3	Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн.	
4	Эстетическая ценность результатов труда. Промышленная эстетика. Дизайн.	
5	Народные ремесла. Народные ремесла и промыслы России.	
6	Народные ремесла. Народные ремесла и промыслы России.	
7	Входная контрольная работа.	
8	Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.	
9	Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.	
10	Цифровизация производства. Цифровые технологии и способы обработки информации.	
11	Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии.	
12	Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии.	
13	Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии.	
14	Управление технологическими процессами. Управление производством. Современные и перспективные технологии.	03_ГК_7_Деревья_в_городе_текст.pdf (instrao.ru)
15	Понятие высокотехнологичных отраслей. "Высокие технологии" двойного назначения.	
16	Понятие высокотехнологичных отраслей. "Высокие технологии" двойного назначения.	
17	Понятие высокотехнологичных отраслей. "Высокие технологии" двойного назначения.	
18	Понятие высокотехнологичных отраслей. "Высокие технологии" двойного назначения.	
19	Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.	
20	Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.	
21	Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.	
22	Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий	

	безотходного производства.	
23	Рубежная контрольная работа.	
24	Разработка и внедрение технологий многократного использования материалов, технологий безотходного производства.	
25	Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.	
26	Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.	
27	Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.	
28	Современная техносфера. Проблема взаимодействия природы и техносферы.	
29	Современный транспорт и перспективы его развития.	ФГ_7_Поездом или самолётом. Высокий уровень_текст.pdf (instrao.ru)
30	Современный транспорт и перспективы его развития.	
31	Современный транспорт и перспективы его развития.	
32	Современный транспорт и перспективы его развития.	
33	Технологии обработки пищевых продуктов.	12_КМ_7_Яблоки_текст.pdf (instrao.ru)
34	Технологии обработки пищевых продуктов.	
35	Технологии обработки пищевых продуктов.	
36	Технологии обработки пищевых продуктов.	
37	Технологии обработки пищевых продуктов.	
38	Технологии обработки пищевых продуктов.	
39	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	
40	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	
41	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	
42	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	
43	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	
44	Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов.	ФГ_7_Пицца с большой скидкой - 7_текст.pdf (instrao.ru)
45	Виды промысловых рыб. Охлажденная, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы.	
46	Виды промысловых рыб. Охлажденная, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы.	
47	Виды промысловых рыб. Охлажденная, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы.	
48	Виды промысловых рыб. Охлажденная, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы.	
49	Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.	
50	Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы.	

	Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.	
51	Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.	
52	Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.	
53	Промежуточная аттестация.	
54	Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.	
55	Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса.	
56	Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса.	
57	Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.	
58	Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.	
59	Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.	
60	Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.	
61	Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.	
62	Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.	
63	Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.	
64	Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.	
65	Групповой проект по теме "Технологии обработки пищевых продуктов".	ФГ_7_Экономические_и_неэкономические_привычки_текст.pdf (instrao.ru)
66	Групповой проект по теме "Технологии обработки пищевых продуктов".	
67	Групповой проект по теме "Технологии обработки пищевых продуктов".	
68	Повторение	

Итого 68 часов