

Календарно-тематическое планирование уроков технологии

7 класс

№ п/п	Раздел программы	Тема урока	Кол- во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Дата проведения	
							план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1-2	Вводный урок Эстетика пришкольного участка (осень)	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	2	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	Знать правила ТБ. Уметь использовать правила ТБ на практике	03.09 03.09	
3-4		Многолетники - разнообразие форм и окраски.	2	Комбинированный	Видовое разнообразие растений	Знать: - о жизненных циклах многолетников; - о разнообразии видов многолетников	10.09 10.09	
5-6		Хризантема. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.	2	Комбинированный	Условия выращивания хризантемы и исторические сведения о растениях.	Знать: - исторические сведения о растениях. - условия выращивания и размножения.	17.09 17.09	
7-8		Пион. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.	2	Комбинированный	Условия выращивания пиона и исторические сведения о растениях.	Знать: - исторические сведения о растениях. - условия выращивания и размножения.	24.09 24.09	
9-10		Георгины. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.	2	Комбинированный	Условия выращивания георгина и исторические сведения о растениях.	Знать: - исторические сведения о растениях. - условия выращивания и размножения.	01.10 01.10	
11-12		Ромашка. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.	2	Комбинированный	Условия выращивания ромашки и исторические сведения о растениях.	Знать: - исторические сведения о растениях. - условия выращивания и размножения.	08.10 08.10	
13-14		Примула. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.	2	Комбинированный	Условия выращивания примулы и исторические сведения о растениях.	Знать: - исторические сведения о растениях. - условия выращивания и размножения.	15.10 15.10	
15-16		Флокс. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.	2	Комбинированный	Условия выращивания флокса и исторические сведения о растениях.	Знать: - исторические сведения о растениях. - условия выращивания и размножения.	22.10 22.10	
17-18	Кулинария: физиология питания	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; об источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями. Иметь представление: о средствах профилактики инфекций и отравлений; первой помощи при них	29.10 29.10	

19-20	Кулинария: технология приготовления пищи	Виды мяса. Первичная и тепловая обработка мяса	2	Комбинированный	Значение мясных блюд в питании, виды мясного сырья, его пищевая ценность. Способы определения качества мяса. Первичная и тепловая обработка мяса.	Знать: - о значении мясных блюд в питании; - виды мясного сырья и его пищевой ценности; - этапы первичной обработки мяса; - виды тепловой обработки мяса Иметь представление: о способах определения качества мяса.	12.11 12.11	
21-22		Приготовление блюд из мяса	2	Практическая работа	Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Определение степени готовности блюда	Знать технологию приготовления блюд из мяса. Уметь: выполнять правила нарезки продуктов; готовить и украшать блюда из мяса.	19.11 19.11	
23-24		Кисломолочные продукты и блюда из них.	2	Комбинированный	Ассортимент кисломолочных продуктов и их пищевая ценность. Приготовление кисломолочных продуктов в домашних условиях.	Знать: ассортимент кисломолочных продуктов и их пищевая ценность; классификацию кисломолочных продуктов по группам брожения. Уметь: приготовить кисломолочные продукты в домашних условиях.	26.11 26.11	
25-26		Приготовление блюд из кисломолочных продуктов	2	Практическая работа	Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Знать: технологию приготовления блюд из кисломолочных продуктов Уметь: готовить блюда из кисломолочных продуктов	03.12 03.12	
27-28		Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный	Первичная обработка муки. Виды пресного теста. Оборудование и приспособления для приготовления теста.	Знать: - виды пресного теста; - способы разрыхления теста; - виды разрыхлителей. - о первичной обработке муки	10.12 10.12	
29-30	Кулинария: технология приготовления пищи	Приготовление блюд из пресного теста	2	Практическая работа	Технология приготовления блюд из пресного теста	Знать: технологию приготовления блюд из пресного теста Уметь: приготовить изделие из пресного теста	17.12 17.12	
31-32		Фрукты и ягоды. Сладкие блюда и десерты из них. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Иметь представление: - о желирующих веществах и ароматизаторах; - роли сахара в питании человека; - о видах сладких блюд и десертов	24.12 24.12	

33-34	Элементы материалаоведения	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	Иметь представление: - о технологии производства и свойствах искусственных волокон; - об областях применения искусственных волокон. Знать символы по уходу за одеждой из химических волокон.	14.01 14.01	
35-36	Рукоделие. Вязание крючком.	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы. Набор петель крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории рукоделия. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	Иметь представление: об истории рукоделия; Знать: условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Уметь: - читать схемы; - набирать петли крючком	21.01 21.01	
37-38		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание крючком прямого полотна	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности вязания крючком прямого полотна.	Знать: правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: использовать различные способы провязывания петель.	28.01 28.01	
39-40		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание крючком полотна	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по кругу	04.02 04.02	
41-42		Изготовление изделия в технике вязания крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком.	Уметь: - вязать полотно по разным схемам; - соединять детали в изделие; - выполнять отделку изделия	11.02 11.02	
43-44	Элементы машинноведения	Применение зигзагообразной строчки при изготовлении изделия. Приспособления к швейной машине	2	Практическая работа	Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Приспособления к швейной машине	Знать приспособления к швейной машине Уметь выполнять аппликацию и обметывать срезы с помощью зигзагообразной строчки.	18.02 18.02	
45-46	Конструирование и моделирование плечевой одежды	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Комбинированный	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок их условные обозначение.	Знать: - виды стилей и силуэтов в одежде; - требования, предъявляемые к одежде; - виды и характеристику плечевых изделий. - правила снятия мерок Уметь: снимать и записывать мерки	25.02 25.02	

47-48	Технология изготовления плечевого изделия	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Комбинированный	Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выбор модели изделия в зависимости от особенностей фигуры, ткани и отделки, применяемых для изготовления плечевых швейных изделий.	Знать: последовательность построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; основные способы моделирования плечевых изделий простой формы. Уметь: строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. моделировать простейшие фасоны плечевого изделия на основе чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	04.03 04.03	
49-50		Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка выкройки. Раскрой ткани.	2	Комбинированный	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учётом рисунка и фактуры ткани.	Знать: - правила подготовки ткани к раскрою; - раскладка деталей на ткани; - раскрой ткани.	11.03 11.03	
51-52	Технология изготовления плечевого изделия	Скалывание и сметывание деталей края Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей края Правила проведения примерки, выявление и устранение дефектов	Знать правила проведения примерки. Уметь правильно обрабатывать детали края и сметывать изделие; - выявлять и устранять дефекты	18.03 18.03	
53-54		Обработка выреза горловины обтачкой	2	Практическая работа	Правила изготовления обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой	Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой	01.04 01.04	
55-56	Технология ведения домашнего хозяйства	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов.	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	08.04 08.04	
57-58-59		Оформление жилого помещения.	3	Усвоение новых знаний		Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста, рода занятий, предпочтений членов семьи.	15.04 15.04 22.04	
60-61		Ведение домашнего хозяйства	2	Усвоение новых знаний	Подбор материалов, инструментов и оборудования конкретных работ в домашнем хозяйстве.	Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ.	22.04 29.04	
62-63		Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи.	2	Усвоение новых знаний	Сравнение доходов с прожиточным минимумом и потребительской корзиной. Ведение учета доходов и расходов семьи.	Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей.	29.04 06.05	

64-65	Эстетика пришкольного участка (весна)	Посевные качества семян. Подготовка семян к посеву	2	Практическая работа	Семена. Посевные качества. Чистота семян. Всходесть семян. Энергия прорастания. Масса семян. Посевная годность.	Уметь: - рассказать о правилах подбора растений; - определять чистоту семян.	06.05 13.05	
66-67		Посев и посадка культурных растений	2	Практическая работа	Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян.	Знать: - сроки посева; - глубину заделки семян; - способы посева (посадки) - норму посева	13.05 20.05	
68-69-70		Технология ухода за культурными растениями	3	Практическая работа	Прикатывание. Мульчирование. Прореживание. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Обрезка.	Уметь составлять график агротехнологических приемов ухода за культурными растениями	20.05 27.05 27.05	