

**Календарно-тематическое планирование уроков технологии**  
**7 класс**

| №<br>п/п | Раздел<br>программы                          | Тема урока   | Кол-<br>во<br>часов | Тип урока<br>(форма и вид<br>деятельности) | Элементы содержания  | Требования к уровню подготовки<br>обучающихся<br>(результат)  | Дата<br>проведения |      |
|----------|--|--|---------------------|--|--|---|--------------------|------|
|          |  |  |                     |  |  |   | план               | факт |
| 1        | 2  | 3  | 4                   | 5  | 6  | 7   | 8                  | 9    |
| 1-2      | <b>Вводный урок</b>                          | 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  | <b>Знать</b> правила ТБ.<br><b>Уметь</b> использовать правила ТБ на практике  | 03.09<br>03.09     |      |
| 3-4      | <b>Эстетика пришкольного участка (осень)</b> | Многолетники - разнообразие форм и окраски.  | 2                   | Комбинированный                            | Видовое разнообразие растений  | <b>Знать:</b><br>- о жизненных циклах многолетников;<br>- о разнообразии видов многолетников  | 10.09<br>10.09     |      |
| 5-6      |  | Хризантема. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.                               | 2                   | Комбинированный                            | Условия выращивания хризантемы и исторические сведения о растениях.  | <b>Знать:</b><br>- исторические сведения о растениях.<br>- условия выращивания и размножения.   | 17.09<br>17.09     |      |
| 7-8      |  | Пион. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.                                     | 2                   | Комбинированный                            | Условия выращивания пиона и исторические сведения о растениях.   | <b>Знать:</b><br>- исторические сведения о растениях.<br>- условия выращивания и размножения.   | 24.09<br>24.09     |      |
| 9-10     |  | Георгины. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.                                 | 2                   | Комбинированный                            | Условия выращивания георгина и исторические сведения о растениях.  | <b>Знать:</b><br>- исторические сведения о растениях.<br>- условия выращивания и размножения.   | 01.10<br>01.10     |      |
| 11-12    |  | Ромашка. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.                                  | 2                   | Комбинированный                            | Условия выращивания ромашки и исторические сведения о растениях.   | <b>Знать:</b><br>- исторические сведения о растениях.<br>- условия выращивания и размножения.   | 08.10<br>08.10     |      |
| 13-14    |  | Примула. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.                                  | 2                   | Комбинированный                            | Условия выращивания примулы и исторические сведения о растениях.   | <b>Знать:</b><br>- исторические сведения о растениях.<br>- условия выращивания и размножения.   | 15.10<br>15.10     |      |
| 15-16    |  | Флокс. Условия выращивания и исторические сведениями о растениях.                                    | 2                   | Комбинированный                            | Условия выращивания флокса и исторические сведения о растениях.  | <b>Знать:</b><br>- исторические сведения о растениях.<br>- условия выращивания и размножения.   | 22.10<br>22.10     |      |
| 17-18    | <b>Кулинария: физиология питания</b>         | 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 | <b>Знать:</b> о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; об источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями.<br><b>Иметь представление:</b> о средствах профилактики инфекций и отравлений; первой помощи при них | 29.10<br>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. | <b>Знать:</b><br>- о значении мясных блюд в питании;<br>- виды мясного сырья и его пищевой ценности;<br>- этапы первичной обработки мяса;<br>- виды тепловой обработки мяса<br><b>Иметь представление:</b> о способах определения качества мяса. | 12.11<br>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             | <b>Знать</b> технологию приготовления блюд из мяса.<br><b>Уметь:</b> выполнять правила нарезки продуктов; готовить и украшать блюда из мяса.   | 19.11<br>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.                             | <b>Знать:</b> ассортимент кисломолочных продуктов и их пищевая ценность; классификацию кисломолочных продуктов по группам брожения.<br><b>Уметь:</b> приготовить кисломолочные продукты в домашних условиях.                                     | 26.11<br>26.11 |  |
| 25-26 |  | Приготовление блюд из кисломолочных продуктов  | 2 | Практическая работа | Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов  | <b>Знать:</b> технологию приготовления блюд из кисломолочных продуктов<br><b>Уметь:</b> готовить блюда из кисломолочных продуктов  | 03.12<br>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.   | <b>Знать:</b><br>- виды пресного теста;<br>- способы разрыхления теста;<br>- виды разрыхлителей.<br>- о первичной обработке муки   | 10.12<br>10.12 |  |
| 29-30 | Кулинария: технология приготовления пищи | Приготовление блюд из пресного теста   | 2 | Практическая работа | Технология приготовления блюд из пресного теста   | <b>Знать:</b> технологию приготовления блюд из пресного теста<br><b>Уметь:</b> приготовить изделие из пресного теста   | 17.12<br>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.)            | <b>Иметь представление:</b><br>- о желирующих веществах и ароматизаторах;<br>- роли сахара в питании человека;<br>- о видах сладких блюд и десертов  | 24.12<br>24.12 |  |

|       |   |  |   |                     |   |   |                |  |
|-------|---|--|---|---------------------|---|---|----------------|--|
| 33-34 | Элементы материаловедения                       | 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. | <b>Иметь представление:</b><br>- о технологии производства и свойствах искусственных волокон;<br>- об областях применения искусственных волокон.<br><b>Знать</b> символы по уходу за одеждой из химических волокон. | 14.01<br>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                                       | <b>Иметь представление:</b> об истории рукоделия;<br><b>Знать:</b> условные обозначения, применяемые при вязании крючком.<br><b>Уметь:</b><br>- читать схемы;<br>- набирать петли крючком                           | 21.01<br>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.  | <b>Знать:</b> правила подготовки материалов и подбора крючка.<br><b>Уметь:</b> использовать различные способы провязывания петель.  | 28.01<br>28.01 |  |
| 39-40 |   | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание крючком полотна   | 2 | Практическая работа | Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание   | <b>Уметь</b> вязать полотно по кругу  | 04.02<br>04.02 |  |
| 41-42 |   | Изготовление изделия в технике вязания крючком   | 2 | Практическая работа | Техника выполнения различных петель и узоров крючком.   | <b>Уметь:</b><br>- вязать полотно по разным схемам;<br>- соединять детали в изделие;<br>- выполнять отделку изделия   | 11.02<br>11.02 |  |
| 43-44 | Элементы машиноведения                          | 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  | <b>Знать</b> приспособления к швейной машине<br><b>Уметь</b> выполнять аппликацию и обметывать срезы с помощью зигзагообразной строчки.   | 18.02<br>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.                       | <b>Знать:</b><br>- виды стилей и силуэтов в одежде;<br>- требования, предъявляемые к одежде;<br>- виды и характеристику плечевых изделий.<br>- правила снятия мерок<br><b>Уметь:</b> снимать и записывать мерки     | 25.02<br>25.02 |  |

|          |   |   |   |                       |   |  |                         |  |
|----------|---|---|---|-----------------------|---|--|-------------------------|--|
| 47-48    |   | Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.<br>Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | Комбинированный       | Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.<br>Выбор модели изделия в зависимости от особенностей фигуры, ткани и отделки, применяемых для изготовления плечевых швейных изделий. | <b>Знать:</b> последовательность построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом;<br>основные способы моделирования плечевых изделий простой формы.<br><b>Уметь:</b> строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.<br>моделировать простейшие фасоны плечевого изделия на основе чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 04.03<br>04.03          |  |
| 49-50    | Технология изготовления плечевого изделия | 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.  | <b>Знать:</b> - правила подготовки ткани к раскрою;<br>- раскладка деталей на ткани;<br>- раскрой ткани.   | 11.03<br>11.03          |  |
| 51-52    |   | Скалывание и сметывание деталей кроя<br>Проведение примерки, выявление и устранение дефектов                              | 2 | Практическая работа   | Правила сметывания деталей кроя<br>Правила проведения примерки, выявление и устранение дефектов   | <b>Знать</b> правила проведения примерки.<br><b>Уметь</b> правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие;<br>- выявлять и устранять дефекты  | 18.03<br>18.03          |  |
| 53-54    | Технология изготовления плечевого изделия | Обработка выреза горловины обтачкой   | 2 | Практическая работа   | Правила изготовления обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой  | <b>Уметь</b> правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой   | 01.04<br>01.04          |  |
| 55-56    |   | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ  | 2 | Практическая работа   | Способы обработки застежек, пройм и швов.   | <b>Иметь представление</b> о способах обработки застежек, пройм и швов   | 08.04<br>08.04          |  |
| 57-58-59 | Технология ведения домашнего хозяйства    | Оформление жилого помещения.  | 3 | Усвоение новых знаний |   | Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста, рода занятий, предпочтений членов семьи.   | 15.04<br>15.04<br>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<br>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.<br>Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей.  | 29.04<br>06.05          |  |

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