

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя школа №4 имени А.М. Горького»
Петропавловск – Камчатского городского округа

«Рассмотрено»

Руководитель МО

Шиян / Г.А. Шиян /

Протокол № 1

г.

от «30» 08. 2021 г.

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

Инявкина / Г.В. Инявкина /

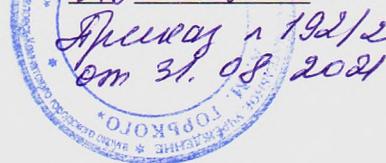
«31» 08 2021 г.

«Утверждаю»

Директор ОУ

Матвеева / Л.А. Матвеева /

«30» 08 2021



РАКАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

учебного курса

«ТЕХНОЛОГИЯ»

ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

базовый уровень 7 класс

по программе О.А. Кожиной

Автор программы
учитель технологии
высшей квалификационной категории
Шиян Галина Анатольевна

Петропавловск-Камчатский
2021 - 2022 учебный год

Календарно - тематическое планирование

курса «Технология» 2021-2022 уч. год

7 класс

Урок	Дата		Название разделов, тем уроков	Основные виды деятельности
	План	Факт		
			2 часа	Раздел 1. Общая технология
1	6.09		Технологии отраслей производства	Называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства. Объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты
			2 часа	Раздел 2. Техника
2	13.09		Технологические машины как технические системы	Определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм». Осознавать роль техники и технологий для развития общества. Находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов. Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом. Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам. Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники
			14 часов	Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов
3	20.09		Вводный урок. Физиология питания. Сангигиена. Обработка продуктов. Пищевые инфекции	Соблюдать правила поведения, с/г и т/б в кабинете технологии, культуру труда. Изучать основы физиологии питания человека. Ограждение себя от источников и путей заражения инфекционными заболеваниями. Анализировать, отбирать, обобщать полученную информацию. Организовывать свою деятельность: подготавливать рабочее место, правильно и рационально размещать инструменты, приспособления, посуду и необходимые продукты. Определять качество продуктов органолептическими методами. Определять срок годности продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд. Планировать последовательность технологических
4	27.09		Питательная ценность мяса. Виды обработки мяса. Приготовление первых блюд из мяса.	
5	4.10		Питательная ценность рыбы. Доброкачественность, правила хранения. Приготовление вторых блюд из рыбы	

6	11.10		Технология приготовления вторых блюд из мяса. Национальная кухня	операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Производить первичную обработку, продуктов. Знать основы русской кухни.
7	18.10		1.5 Приготовление салатов из мяса и морепродуктов. Национальная кухня	Технология приготовления салатов с использованием мясного и рыбного сырья, полуфабрикатов, определение готовности и требования к качеству блюд. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о продуктах..Консервирование продуктов, роль сахара в питании человека. Технология
8	25.10		Заготовка продуктов на зиму. Консервирование компота из фруктов	приготовления консервированного компота при условии сохранения витаминов правила подачи, Работать с технологической документацией. Составлять меню, рассчитывать количество продуктов, времени приготовления, особенности сервировки, подачи блюд, приема гостей, этикет. Семейный обед. Работа по инструкционным картам. Выбирать способы хранения пищевых продуктов с наименьшей потерей пищевых и вкусовых качеств. Работать в команде (обсуждать, анализировать, делать выводы), соблюдая культуру труда и общения со всеми членами команды.
9	1.11		Разработка меню обеда. Сервировка стола к обеду.	
			26 часов	Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
10	8.11		Виды машин и механизмов. Регулировка и наладка швейной машины.	Поиск и презентация информации о тканях животного происхождения. Работа со справочником профессий. Знать и разбираться в основных требованиях к легкой женской одежде. Знать и уметь.
10	15.11		Основы материаловедения. «Сравнительные характеристики свойств волокон и тканей	Анализировать выбор необходимых тканей, видов отделки для юбок. Правила снятия, условная запись мерок, прибавки на свободу облегания. Свободно владеть основным лексиконом моды
12	22.11		Виды легкого женского платья. Требования к одежде. Снятие мерок.	(знакомство со значением названий тканей, одежды, аксессуаров, историей их возникновения). Определятся в многообразии видов одежды, условных графических изображениях деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.
12	29.11		Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4.	Знать последовательность построения чертежа основы юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Подбирать форму, силуэт, стиль изделий, ориентируясь на особенности фигуры, выбор фасона. Уметь подбирать способы моделирования юбок, правила подготовки выкроек к раскрою. Использовать русский народный стиль в изделии. Использовать экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку и раскрой юбки.
14	6.12		Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:1	
15	13.12		Моделирование поясного изделия Подготовка выкроек к раскрою.	Правила безопасной работы. Знать и применять способы прокладывания контурных и контрольных линий, точек, скальвания, сметывания деталей кроя, правила т/б. Применять на практике правила
16	20.12		Крой поясного изделия. Пр/р «Крой юбки».	
17	27.12		Подготовка к обработке и обработка деталей кроя.	

18	10.01		Подготовка изделия к примерке. Примерка изделия.	проведения примерки и способы исправления дефектов, правила безопасной работы. Стачивать вытачки, кокетки, складки и детали кроя. Обработать боковые швы, застежку юбки («молния»), изготавливать притачной пояс. Знать способы обработки верхнего среза юбки (притачной пояс), правила ВТО. Способы обработки нижнего среза юбки. Контроль и оценка качества изделия.
19	17.01	Обработка изделия после примерки		
20	24.01	Обработка застежки изделия. Изготовление пояса.		
21	31.01	Обработка верхнего среза изделия.		
22	7.02	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.		
			2 часа	Раздел 5. Технологии получения, преобразования и использования энергии
23	14.02		Электрическая энергия, энергосберегающие осветительные приборы	Понимать понятие электрическая энергия. Знать способы получения и источники электрической энергии. Знать технологию преобразования электрической энергии в другие виды энергии. Классифицировать виды электроприёмников, понимать и читать схемы электрических цепей.
			2 часа	
24	21.02		Способы отображения получения информации.	Компьютер как средство получения, обработки и записи информации. Понимать сущность коммуникативной технологии, её структуры и характеристики. Использовать различные средства и методы коммуникации для получения необходимой информации.
			2 часа	
25	28.02		Рынок. Маркетинг как вид социальной технологии	Понимать особенности рынка и его сущности. Владеть основами методики опроса и его характеристиками. Определять потребительскую и меновую стоимость товара. Методы и средства стимулирования сбыта.
			10 часов	
26	6.03		Вышивка атласными лентами. Материалы, инструменты, приспособления.	Поиск и презентация информации о технике вышивки атласными лентами. История рукоделия и современность. Материалы, инструменты, аксессуары. Подготовка эскиза рисунка вышивки (возможно на уроках ИЗО) Организация рабочего места. Подбор и подготовка инструментов и материалов. Обсуждение, подбор узора и декоративных элементов с учетом цветового и композиционного восприятия. Выполнение эскиза изделия и подмалевка. Подбор и расчет количества ткани и атласных лент. Планирование времени и последовательности выполнения работы. Технология изготовления вышивки, правила Т/Б.
27	13.03		Виды и технология выполнения вышивки атласными лентами	
28	20.03		Разновидность изображения. Стилиевое решение изображения	
29	3.04		Изготовление изделий в технике вышивки	

			атласными лентами	Изготовление образцов в технике вышивки атласными лентами с применением различной высоты петель. Выполнение безопасных приемов труда. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.
30	10.04		Окончательная обработка и отделка изделия.	
			8 часов	Раздел 9. Методы и средства творческой и проектной деятельности
31	10.04		Творческий проект. Этапы выполнения проекта.	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимого материала и оборудования. Конструировать и моделировать базовую модель, выполнять намеченные творческие работы. Выполнение технологических операций. Критериальный анализ результатов выполнения проекта. Выполнение рекламного проспекта изделия. Подготовка и презентация проекта
32	24.04		Организационно – подготовительный этап	
33	8.05		Технологический этап	
34	15.05		Заключительный этап. Защита творческих проектов.	
			2 часа	Резерв времени