Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение г. Хабаровска

«Лицей инновационных технологий»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО  на заседании Педагогического совета  Протокол № 1  от «29» августа 2023 г. |  | УТВЕРЖДЕНО  Приказ № 1/100  от «30» августа 2023 г.  Директор В.В. Полозова  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

Календарно-тематическое планирование по технологии

7 класс

Составитель:

Учитель

изобразительного искусства,

Фирстов А.П.

2023-2024 учебный год

**6. Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема раздела (урока) | Кол час | Элементы  содержания | Формируемые умения | | Дата план | Дата факт | | Корректировка | |
| 1. | Вводное занятие. Экология окружающей среды. Правила ОТ, санитарии, гигиены и безопасной работы. | 1 | Познакомить с правилами внутреннего распорядка в кабинете технологии; понятием о предмете «Технология»; санитарно-гигиенических требованиях, общих правилах техники безопасности; | **Знать** санитарно-гигиенические требования при работе в школьном кабинете | | 7а-5.09  7б-1.09 | 7а-5.09  7б-1.09 | |  | |
| **2.Декоративно - прикладное творчество ( 8 часов)** | | | | | | | | | | |
| 2  3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 2 | История развития  техники плетения из тесьмы Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов» | | **Иметь** представление: об истории рукоделия; применении его в современной моде.  **Знать**, что такое *раппорт узора* и как он записывается. Уметь читать схемы | 7а-7.09  12.09  7б-3.09  8.09 | 7а-7.09  12.09  7б-3.09  8.09 | |  | |
| 4  5  6  7  8  9 | Практическая работа. Изготовление изделия из ткани. | 6 | Технология выполнения изделий из ткани.. Декоративные изделия. | | **Знать** назначение такни по типу.  **Уметь** работать с разными видами ткани, использовать разные виды ткани, использовать разные способы обработки. | 7а-  14.09  19.09  21.09  26.09  28.09  3.10  7б-  10.09  15.09  17.09  22.09  24.09  29.09 | 7а-  14.09  19.09  21.09  26.09  28.09  3.10  7б-  10.09  15.09  17.09  22.09  24.09  29.09 | |  | |
| **3.Технология ведения дома (7 часов)** | | | | | | | | | | |
| 10  11 | Микроклимат в доме. | 2 |  | | **Знать** Понятие об экологии жилища. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Правила ОТ и ТБ.  **Уметь** ухаживать за комнатными растениями | 7а-05.10  10.10  7б-01.10  06.10 | 7а-05.10  10.10  7б-01.10  06.10 | |  | |
| 12  13 | Разновидность комнатных растений. Уход за комнатными растениями. | 2 |  | | 7а-  12.10  17.10  7б-  08.10  13.10 | 7а-  12.10  17.10  7б-  08.10  13.10 | |  | |
| 14  15  16 | Роль растений и электроприборов в интерьере. | 1 |  | | 7а-  19.10  7б-  15.10 | 7а-  19.10  7б-  15.10 | |  | |
| **4.Технология обработки пищевых продуктов (18 часа)** | | | | | | | | | | |
| 17  18 | Кулинария | 2 | Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. ТБ. Определение доброкачественности продуктов. Мучные изделия. Виды теста | | **Знать/понимать:**санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой; к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; процесс пищеварения; роль и значение витаминов, минеральных солей, белков, жиров и углеводов в жизнедеятельности организма; **Уметь:**работать с кухонным оборудованием, инструментами; определять доброкачественность продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; **Иметь** представление: о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста и изделий из него; видах начинок и украшений для изделий из теста.**Знать**: состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки; рецептуру начинок | 7а-  24.10  26.10  7б-  20.10  22.10 | 7а-  24.10  26.10  7б-  20.10  22.10 | |  | |
| 19  20 | Сладкие блюда и десерт | 2 | Составить список сладких блюд своей семьи. Подготовить продукты для приготовления десерта | | 7а-  07.11  09.11  7б-  27.10  29.10 | 7а-  07.11  09.11  7б-  27.10  29.10 | |  | |
| 21  22 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Ознакомить с ролью молока и кисломолочных продуктов в рационе людей и технологией приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.  - слушают учителя,  - смотрят презентацию,  - обсуждают различные способы решения проблем.  - составляют план своих действий;  - составляют технологическую карту приготовления блюда из молока, творога;  - отвечают на вопросы теста | | **Познавательные:**сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение.  **Регулятивные:**рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка  **Коммуникативные:**диалог, умение слушать и выступать  **Личностные:**формирование мотивации к учебной и творческой деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | 7а-  14.11  16.11  7б-  10.11  12.11 | 7а-  14.11  16.11  7б-  10.11  12.11 | |  | |
| 23  24 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки | 2 | Ознакомить с особенностями технологии приготовления изделий из жидкого теста и требованиям, предъявляемым к основным продуктам.  - слушают учителя,  - смотрят презентацию,  - обсуждают различные способы решения проблем.  - составляют план своих действий;  - составляют технологическую карту приготовления блюда из жидкого теста | | **Познавательные:**сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать.  **Регулятивные:**рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка  **Коммуникативные:**диалог, монолог, организация учебного сотрудничества  **Личностные:**формирование мотивации к учебной и творческой деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | 7а-  21.11  23.11  7б-  17.11  19.11 | 7а-  21.11  23.11  7б-  17.11  19.11 | |  | |
| 25  26 | Изделия из пресного слоеного теста. | 2 | Ознакомить с видами теста, с технологией приготовления различных видов пресного теста  - слушают учителя,  - смотрят презентацию,  - обсуждают различные способы решения проблем.  - составляют план своих действий;  - составляют технологическую карту приготовления изделий из слоеного теста | | **Познавательные:**сопоставление, построение цепи рассуждений, смысловое чтение.  **Регулятивные:**рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка  **Коммуникативные:**диалог, монолог, организация учебного сотрудничества  **Личностные:**формирование мотивации к учебной и творческой деятельности | 7а-28.11  30.11  7б-  24.11  26.11 | 7а-28.11  30.11  7б-  24.11  26.11 | |  | |
| 27  28 | Изделия из песочного теста | 2 | Ознакомить с особенностями приготовления изделий из песочного теста и критериями оценки изделий  - слушают учителя,  - смотрят презентацию,  - обсуждают различные способы решения проблем.  - составляют план своих действий;  - составляют технологическую карту приготовления изделий из песочного теста  - отвечают на вопросы теста  - готовят блюда из песочного теста | | **Познавательные:**сопоставление, построение цепи рассуждений, смысловое чтение.  **Регулятивные:**рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка  **Коммуникативные:**диалог, монолог, организация учебного сотрудничества  **Личностные:**формирование мотивации к учебной и творческой деятельности. | 7а-  5.12  7.12  7б-  01.12  03.12 | 7а-  5.12  7.12  7б-  01.12  03.12 | |  | |
| 29  30 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков | 2 | Ознакомить с традицией употребления сладких блюд, десертов в питании человека  - слушают учителя,  - смотрят презентацию,  - обсуждают различные способы решения проблем.  - составляют план своих действий;  - составляют технологическую карту приготовления сладостей, десертов, напитков  - готовят сладкие блюда и напитки | | **Познавательные:**сопоставление, построение цепи рассуждений, смысловое чтение.  **Регулятивные:**рефлексия, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка  **Коммуникативные:**диалог, монолог, организация учебного сотрудничества  **Личностные:**формирование мотивации к учебной и творческой деятельности | 7а-  12.12  14.12  7б-  08.12  10.12 | 7а-  12.12  14.12  7б-  08.12  10.12 | |  | |
| **5.Создание изделий из древесины (19 часов)** | | | | | | | | | | |
| 13 | Свойства древесины | 2 | Правила безопасности работы. Физико-механические свойства древесины.  Конструкторская документация ЕСКД.  Технология обработки природных материалов. | | **Знать/понимать:**виды пиломатериалов; основные инструменты для резьбы по дереву.  **Уметь:**выполнять элементы контурной, геометрической и скульптурной резьбы по чертежам; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы.  Знать способы окончательной отделки изделий. | 7а-  19.12  21.12  7б-  15.12  17.12 | 7а-  19.12  21.12  7б-  15.12  17.12 | |  | |
| 14 | Технология обработки древесных материалов | 2 | 7а-  26.12  16.01  7б-  22.12  24.12 | 7а-  16.01  7б-  22.12  24.12 | |  | |
| 15 | Создание декоративно-художественных изделий из древесины | 15 | Работа с древесными материалами. Создание изделий. | | 7а-  26.01  31.01  2.02  7.02  9.02  14.02  16.02  21.02  28.02  2.03  7.03  9.03  14.03  16.03  28.03  7б-  28.01  31.01  4.02  7.02  11.02  14.02  18.02  21.02  25.02  28.02  4.03  7.03  11.03  14.03  18.03 |  | |  | |
| **7.Творческий проект (14 часов)** | | | | | | | | | | |
| 19 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 2 | Этапы проектирования | | Познакомить с технологией ручной росписи ткани, с материалами и приспособлениями  - слушают учителя,  - обсуждают различные способы решения проблем.  – составляют план своих действий  - знакомятся с технологией росписи ткани  - выполняют эскиз для росписи ткани  - осуществляют оценивание и самооценивани  **Познавательные:**  сопоставление, самостоятельная  организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий, поиск информации.  **Регулятивные:**целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  **Коммуникативные:**диалог, организация учебного сотрудничества  **Личностные:**формирование мотивации, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности. | 7а-  30.03  4.04  7б-  28.03  1.04 | |  | |  |
| 20 | Последовательность проектирования | 2 |  | | 7а-  6.04  11.04  7б-  4.04  8.04 | |  | |  |
| 21 | Эскизирование проекта | 2 | Эскизирование | | 7а-  20.04  25.04  7б-  18.04  22.04 | |  | |  |
| 22 | Выполнение задания | 6 | Последовательность выполнения задания | | 7а-  4.05  11.05  16.05  18.05  7б-  29.04  6.05  13.05  16.05 | |  | |  |
|  | **Итоговое занятие года** | 2 | Защита творческого проекта. | | **Знать понятия**: аргументированность проекта, объект проектирования, пояснительная записка, критерии оценки проектов. | 7а-23.05  25.05  7б-  20.05  23.05 | |  | |  |