Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение г. Хабаровска

«Лицей инновационных технологий»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПРИНЯТОна заседании Педагогического советаПротокол № 1от «29» августа 2023 г. |  | УТВЕРЖДЕНОПриказ № 1/100от «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-5.097б-1.09 | 7а-5.097б-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-7.0912.097б-3.098.09 | 7а-7.0912.097б-3.098.09 |  |
| 456789 | 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-14.0919.0921.0926.0928.093.107б-10.0915.0917.0922.0924.0929.09 | 7а-14.0919.0921.0926.0928.093.107б-10.0915.0917.0922.0924.0929.09 |  |
| **3.Технология ведения дома (7 часов)** |
| 1011 | 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-05.1010.107б-01.1006.10 | 7а-05.1010.107б-01.1006.10 |  |
| 1213 | Разновидность комнатных растений. Уход за комнатными растениями. | 2 |  | 7а-12.1017.107б-08.1013.10 | 7а-12.1017.107б-08.1013.10 |  |
| 141516 | Роль растений и электроприборов в интерьере.  | 1 |  | 7а-19.107б-15.10 | 7а-19.107б-15.10 |  |
| **4.Технология обработки пищевых продуктов (18 часа)** |
| 1718 | 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-24.1026.107б-20.1022.10 | 7а-24.1026.107б-20.1022.10 |  |
| 1920 | Сладкие блюда и десерт | 2 | Составить список сладких блюд своей семьи. Подготовить продукты для приготовления десерта | 7а-07.1109.117б-27.1029.10 | 7а-07.1109.117б-27.1029.10 |  |
| 2122 | 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-14.1116.117б-10.1112.11 | 7а-14.1116.117б-10.1112.11 |  |
| 2324 | 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-21.1123.117б-17.1119.11 | 7а-21.1123.117б-17.1119.11 |  |
| 2526 | 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-28.1130.117б-24.1126.11 | 7а-28.1130.117б-24.1126.11 |  |
| 2728 | 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-5.127.127б-01.1203.12 | 7а-5.127.127б-01.1203.12 |  |
| 2930 | 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-12.1214.127б-08.1210.12 | 7а-12.1214.127б-08.1210.12 |  |
| **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-19.1221.127б-15.1217.12 | 7а-19.1221.127б-15.1217.12 |  |
| 14 | Технология обработки древесных материалов | 2 | 7а-26.1216.017б-22.1224.12 | 7а-16.017б-22.1224.12 |  |
| 15 | Создание декоративно-художественных изделий из древесины | 15 | Работа с древесными материалами. Создание изделий. | 7а-26.0131.012.027.029.0214.0216.0221.0228.022.037.039.0314.0316.0328.037б-28.0131.014.027.0211.0214.0218.0221.0225.0228.024.037.0311.0314.0318.03 |  |  |
| **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, самостоятельнаяорганизация 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-30.034.047б-28.031.04 |  |  |
| 20 | Последовательность проектирования | 2 |  | 7а-6.0411.047б-4.048.04 |  |  |
| 21 | Эскизирование проекта | 2 | Эскизирование | 7а-20.0425.047б-18.0422.04 |  |  |
| 22 | Выполнение задания | 6 | Последовательность выполнения задания | 7а-4.0511.0516.0518.057б-29.046.0513.0516.05 |  |  |
|  | **Итоговое занятие года** | 2 | Защита творческого проекта. | **Знать понятия**: аргументированность проекта, объект проектирования, пояснительная записка, критерии оценки проектов. | 7а-23.0525.057б-20.0523.05 |  |  |