

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНО-ЛИСИЧАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

| | | |
|---|--|---|
| «Рассмотрено» Руководитель ШМО <u>Шмыкова Г. Н.</u> /Шмыкова Г. Н./ Протокол № <u>5</u> от « <u>22</u> » <u>06</u> 20 <u>20</u> г. | «Согласовано» Заместитель директора МБОУ «Ивано-Лисичанская СОШ» <u>Лаптева С.И.</u> /Лаптева С.И./ « <u>31</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г. | «Утверждаю» Директор МБОУ «Ивано-Лисичанская СОШ» <u>Галайко И.Н.</u> /Галайко И.Н./ Приказ № <u>111</u> от « <u>01</u> » <u>09</u> 20 <u>20</u> г.  |
|---|--|---|

**Календарно-тематическое планирование
к рабочей программе по технологии
для обучающихся 7 класса
Романчук Екатерины Алексеевны**

2020 – 2021 учебный год

Календарно-тематическое планирование

| № п/п | | Наименование раздела и тем | Кол-во часов | Дата | | Характеристика основной деятельности ученика |
|--|-----|--|--------------|-------|------|---|
| | | | | План | Факт | |
| Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» | | | | | | |
| 33-34 | 1-2 | Свойства текстильных материалов. Лабораторно-практическая работа «Свойства текстильных материалов» | 2 | 20.01 | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований |
| 35-36 | 3-4 | Конструирование швейных изделий. Практическая работа «Конструирование поясной одежды» | 2 | 27.01 | | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |
| 37-38 | 5-6 | Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование поясной одежды» | 2 | 03.02 | | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках |
| 39-40 | 7-8 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | 2 | 10.02 | | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия |

| | | | | | |
|-------|-------|--|---|-------|--|
| 41-42 | 9-10 | Технология ручных швейных работ. Практическая работа «Выполнение ручных швейных работ» | 2 | 17.02 | Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками |
| 43-44 | 11-12 | Машинные швейные работы. Практическая работа «Выполнение машинных швейных работ» | 2 | 24.02 | Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом |
| 45-46 | 13-14 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Практическая работа «Подготовка и проведение примерки поясного изделия» | 2 | 03.03 | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки |
| 47-48 | 15-16 | Технология обработки поясных изделий после примерки. Практическая работа «Обработка поясных изделий после примерки» | 2 | 10.03 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |
| 49-50 | 17-18 | Отделка швейных изделий вышивкой. Практическая работа «Отделка швейных изделий вышивкой» | 2 | 17.03 | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси |
| 51-52 | 19-20 | Вышивание лентами. Практическая работа «Вышивание лентами» | 2 | 31.03 | Подбирать материалы и оборудование для вышивки лентами. Выполнять образцы вышивки лентами. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом |

| | | | | | | |
|----------------------------|-------|---|---|-------|--|--|
| 53-54 | 21-22 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 2 | 07.04 | | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| Раздел: «Кулинария» | | | | | | |
| 55-56 | 23-23 | Блюда из молока и молочных продуктов. Практическая работа «Приготовление блюд из молока и молочных продуктов» | 2 | 14.04 | | <p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности кисломолочных продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</p> <p>Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p> |
| 57-58 | 25-26 | Изделия из жидкого теста. Практическая работа «Приготовление изделий из жидкого теста» | 2 | 21.04 | | <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления изделий из жидкого теста.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Готовить изделия из жидкого теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества изделий. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий</p> |
| 59-60 | 27-28 | Виды теста и выпечки. Лабораторно - практическая работа «Виды теста и выпечки» | 2 | 28.04 | | <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного или песочного теста.</p> |

| | | | | | | |
|-------|-------|--|----|-------|--|--|
| | | | | | | Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов, «жаворонков» из дрожжевого теста |
| 61-62 | 29-30 | Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление сладких блюд» | 2 | 05.05 | | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |
| 63-64 | 31-32 | Сервировка сладкого стола. Практическая работа «Сервировка сладкого стола» | 2 | 12.05 | | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера. |
| 65-66 | 33-34 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 | 19.05 | | Выполнять проект по разделу «Кулинария» |
| Всего | | | 68 | 34 | | |