

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа №3 г. Аркадака Саратовской области

<p>«Согласовано» Руководитель МО <i>И.Е.</i> /Аксиньина И.Е./ Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» <u>08</u>. 2022г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР МБОУ-СОШ №3 г. Аркадака <i>С.П.</i> /Кованев С.П./ «<u>30</u>» <u>08</u> 2022г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МБОУ-СОШ №3 г. Аркадака <i>Р.Ю.</i> /Слезкин Р.Ю./ Приказ № <u>187-04</u> от «<u>31</u>» <u>08</u>. 2022г.</p>
---	--	---

**Календарно-тематическое планирование
по технологии
класс 7
сроки реализации программы 2022-2023 учебный год
Учитель: Аксиньина Ирина Евгеньевна**

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
«31» 08. 2022г.

г. Аркадак
2022 г.

Календарно-тематическое планирование.

Количество часов 70

Всего 245 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе программы по технологии «Технология: программа: 5-8 классы / Под ред. Сасовой И.А. М., Вентана-Граф, 2014, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения (ФГОС).

Учебник Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И. А.Сасова, М.Б.Павлова, А.Ю. Шарутина и др. ; под ред. И.А. Сасовой. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014.

№	Тема урока	Планируемая дата	Фактическая дата	Коррекция	
				причина	способ
1-2	Вводный урок. Повторный инструктаж по технике безопасности. Технологии в жизни человека и общества.				
Основы проектирования (4 часа).					
3-4	Повторный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Этапы проектной деятельности.				
5-6	Способы представления результатов проектирования.				
Кулинария (16 часов).					
7-8	Мясо и мясные продукты. Повторный инструктаж по охране труда при кулинарных работах.				
9-10	Мясо птицы.				
11-12	Морепродукты.				
13-14	Холодные закуски.				
15-16	Супы. Основное горячее блюдо.				

17-18	Десерт.				
19-20	Способы хранения пищевых продуктов.				
21-22	Проект «Праздничный обед для гостей».				
Технологии создания изделий из текстильных материалов (24 часа).					
23-24	Ассортимент и особенности поясных изделий.				
25-26	Свойства текстильных материалов.				
27-28	Проект «Брюки для похода».				
29-30	Конструирование. Пр.р.№ 1				
31-32	Моделирование. Пр.р.№ 1				
33-36	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой. Пр.р.№ 1. Повторный инструктаж по охране труда при работе с тканью.				
37-42	Технологическая последовательность изготовления юбки. Пр.р.№ 1				
43-46	Швейная машина. Пр.р.№ 1. Повторный инструктаж по охране труда при работе с тканью.				
Технологии художественных ремесел (12 часов).					
47-48	Материалы для вязания. Инструменты для вязания.				
49-52	Технология вязания спицами. Пр.р.№ 2. Первичный				

	инструктаж по охране труда при вязании.				
53-58	Вязание крючком. Пр.р.№ 3				
Технологии домашнего хозяйства (10 часов).					
59-62	Эстетика и экология жилища. Пр.р.№ 4				
63-64	Семейная экономика. Бюджет семьи. Пр.р.№ 5				
65-68	Проект «Мой бюджет».				
69-70	Итоговое занятие				