

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИРКУТСКОГО РАЙОННОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ХОМУТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

Рассмотрено на заседании МО учителей эстетического цикла _____ руководитель МО Липатова А.Ю. Протокол №1 от « 30 » 08 2017 г.	Согласовано Заместитель директора по НМР Мокрецова Н.В. « 31 » 08 2017 г.	Утверждаю Директор МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №1» Романова О.И. Приказ № 185 от « 31 » 08 2017 г.
---	---	---



Календарно-тематическое планирование  
по технологии (девочки)  
на 2017-2018 учебный год

Класс 7

Учитель: Трофимова Л.В.

Количество часов: всего – 68 часов; в неделю – 2 часа;

Календарно-тематическое планирование составлено на основе рабочей программы  
«Технология (девочки) 5-8 класс» Трофимовой Л.Ю., Вольянской Л.Г., утвержденной  
приказом МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №1» № 204 от 30.08.2016г.

с.Хомутово  
2017 г.

Номер урока	Дата	Корректировка	Содержание урока	Кол-во часов	Примечание
<b>Основы аграрной технологии</b>					
1			Основы аграрной технологии (осенний период). Техника безопасности при работе на пришкольном учебно-опытном участке	1	Т.Б
2			Определение биологического урожая картофеля на школьном поле	1	П.р; Т.Б
3			Отбор семенных клубней картофеля	1	П.р; Т.Б
4			Краткая характеристика важнейших полевых культур	1	
<b>Технология ведения домашнего хозяйства</b>					
5			Вводный первичный инструктаж. Освещение жилого дома	1	
6			Входная контрольная работа	1	К.р
7			Гигиена жилища	1	
8			Приборы для создания микроклимата	1	
9			Творческий проект «Умный дом»	1	
<b>Кулинария</b>					
10			Блюда из молока, кисломолочных продуктов. Виды блюд из жидкого теста	1	П.р; Т.Б
11			Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Виды теста выпечки.	1	П.р; Т.Б
12			Блины оладьи. Технология изготовления блинов оладьи	1	П.р; Т.Б
13			Продукты для приготовления выпечки		П.р; Т.Б
14			Приготовление изделий из песочного теста (продукты питания)	1	П.р; Т.Б
15			Технология приготовления изделий из пресного теста	1	П.р; Т.Б
16			Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе		П.р; Т.Б
17			Приготовление сладких блюд и напитков	1	П.р; Т.Б
18			Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола	1	П.р; Т.Б
19			Разработка творческого проекта «Праздничный сладкий стол»	1	К.р за 1 четверть
<b>Созданий изделий из текстильных и поделочных материалов</b>					
20			Классификация текстильных волокон животного происхождения и их свойства	1	

21			Конструирование швейных изделий	1	П.р; Т.Б
22			Конструирование швейных изделий - юбки	1	П.р; Т.Б
23			Моделирование швейных изделий	1	П.р; Т.Б
24			Моделирование швейных изделий - юбки	1	П.р; Т.Б
25			Швейная машина	1	П.р; Т.Б
26			Технология машинных работ	1	
27			Технология изготовления швейных изделий. Правила раскроя	1	П.р; Т.Б
28			Технология ручных работ	1	П.р; Т.Б
29			Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезом. Обработка среднего шва юбки с застежкой	1	К.р. за 2 четверть
30			Технология обработки среднего шва юбки с застежкой и разрезом. Обработка среднего шва юбки с застежкой	1	П.р; Т.Б
31			Технология обработки вытачек, боковых срезов	1	П.р; Т.Б
32			Обработка верхнего среза поясного изделия	1	П.р; Т.Б
33			Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе	1	П.р; Т.Б
34			Технология обработки складок	1	П.р; Т.Б
35			Технология обработки односторонней складки	1	П.р; Т.Б
36			Подготовка к проведению примерки	1	П.р; Т.Б
37			Проведение примерки поясного изделия	1	П.р; Т.Б
38			Технология обработки юбки после примерки	1	П.р; Т.Б
39			Окончательная чистка и влажно – тепловая обработка изделия	1	П.р; Т.Б
40			Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании.	1	П.р; Т.Б
41			Творческий проект «Праздничный наряд»	1	П.р; Т.Б
<b>Художественные ремесла</b>					
42			Виды батика. Ручная роспись тканей.	1	
43			Виды стежков. Ручные стежки и швы на их основе	1	П.р; Т.Б
44			Вышивание счетными швами	1	П.р; Т.Б
45			Вышивание счетными швами – «крестом»	1	П.р; Т.Б
46			Вышивание по свободному	1	П.р; Т.Б

			контуру		
47			Вышивание по свободному кругу	1	К.р. за 3 четверть
48			Атласная гладь	1	П.р; Т.Б
49			Атласная гладь (вышивание)	1	П.р; Т.Б
50			Штриховая гладь	1	П.р; Т.Б
51			Штриховая гладь (вышивание)	1	П.р; Т.Б
52			Швы, используемые в вышивке «Французский узелок»	1	П.р; Т.Б
53			Выполнение образцов вышивки лентами – шов рококо	1	П.р; Т.Б
54			Ознакомление с профессией вышивальщицы.	1	
55			Информация об истории лицевого шитья. История вышивки лентами в России и за рубежом	1	
<b>Технология творческой и проектной деятельности</b>					
56			Творческий проект «Подарок своими руками»	1	
57			Технология творческой и опытнической деятельности	1	
58			Обоснование выбора проекта	1	П.р
59			Этапы проекта: подготовительный, технологический, аналитический	1	П.р
60			Оформление пояснительной записки к творческому проекту	1	П.р
61			Оценка стоимости материалов для изготовления изделия	1	П.р
62			Разработка вариантов рекламы	1	П.р
63			Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту	1	П.р
64			Подготовка электронной презентации к проекту	1	П.р
65			Составление доклада для защиты творческого проекта	1	
66			Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа	1	К.р
67			Основы аграрной технологии в весенний период. Севообороты в полеводстве	1	
68			Разработка и размещение полевых культур в полевом отделе пришкольного учебно-опытного участка	1	П.р; Т.Б
<b>Итого:</b>				<b>68</b>	