**Календарно-тематический план 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | | **Тема урока** | | | **Дата проведения** | | | **Кол-во час** | | | **Основное содержание** | | | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий).** | |  |
| **план** | | **факт** |
| 1-2 | | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | | 03.09 | | |  | | 2ч | | | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Ви­ды светильников. Системы управления све­том. Типы освещения. Оформление интерь­ера произведениями искусства. Оформле­ние и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллек­ций в интерьере. Профессия дизайнер | | | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Находить и представлять информа­цию об устройстве системы освеще­ния жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знако­миться с понятием «умный дом». Находить и представлять информа­цию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер |
| 3-4 | | Гигиена жилища | | 10.09 | | |  | | 2ч | | | Виды уборки, их особенности. Правила про­ведения ежедневной, влажной и генераль­ной уборки | | | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информа­цию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства в ближайшем магазине. Изучать сани-тарно-технические требования, предъ­являемые к уборке помещений |
| 5-6 | | Бытовые приборы Для уборки и создания микроклимата в помещении | | 17.09 | | |  | | 2ч | | | Электрические бытовые приборы для убор­ки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пыле­сос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель возду­ха, озонатор | | | Изучать потребность в бытовых элек­троприборах для уборки и создания-микроклимата в помещении. Нахо­дить и представлять информацию о видах и функциях климатических при­боров. Подбирать современную быто­вую технику с учётом потребностей и доходов семьи |
| 7-8 | | Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома» | | 24.09 | | |  | | 2ч | | | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | | | Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома» |
| 9-10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | | **01.10** | | |  | | | | 2ч | | | Значение молока и кисломолочных продук­тов в питании человека. Натуральное (цель­ное) молоко. Молочные продукты. Молоч­ные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр, Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приго­товления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши; техноло­гия приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Тех­нология приготовления блюд из кисломо­лочных продуктов. | |
| 11-12 | Изделия из жидкого теста | | **08.10** | | |  | | | | 2ч | | | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой. Оладий и блинного пирога. Подача их к столу определение качества меда органолептическими и лабораторными метода­ми | |
| 13-14 | | Виды теста и выпечки | | 15.10 | | |  | | 2ч | | | Продукты для приготовления выпечки. Раз­рыхлители теста. Инструменты и приспо­собления для приготовления теста и формо­вания мучных изделий. Электрические при­боры для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изде­лий из них. Рецептура и технология приго­товления пресного слоёного и песочного те­ста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | | |
| 15-16 | | Сладости, десерты, напитки | | 22.10 | | |  | | 2ч | | | Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании че­ловека. Виды десертов. Безалкогольные на­питки: молочный коктейль, морс. Рецепту­ра, технология их приготовления и подача к столу | | |
| 17-18 | | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | | 29.10 | | |  | | 2ч | | | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подачакондитерских изделий и сладких блюд.Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Сладкий стол-фуршет. Правила приглаше­ния гостей. Разработка пригласительных би­летов с помощью ПК | | |
| 19-20 | | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | | 12.11 | | |  | | 2ч | | | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | | |
| 21-22 | | Свойства текстильных материалов | | 19.11 | | |  | | 2ч | | | Классификация текстильных волокон жи­вотного происхождения. Способы их полу­чения. Виды и свойства шерстяных и шёлко­вых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравни­тельная характеристика свойств тканей из различных волокон | | |
| 23-24 | | Конструирование швейных изделий | | 26.11 | | |  | | 2ч | | | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. По­строение чертежа прямой юбки | | |
| 25-26 | | Моделирование поясной одежды | | 03.12 | | |  | | 2ч | | | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подго­товка выкройки к раскрою. Получение вы­кройки швейного изделия из пакета гото­вых выкроек, журнала мод, с СП и из Интер­нета | | |
| 27-28 | | Раскрой швейного изделия | | 10.12 | | |  | | 2ч | | | Правила раскладки выкроек поясного изде­лия на ткани. Правила раскроя. Выкраива­ние бейки. Критерии качества кроя. Прави­ла безопасной работы ножницами, булавка­ми, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. | | |
| 29-30 | | Технология ручных работ | | 17.12 | | |  | | 2ч | | | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками | | |
| 31-32 | | Швейная машина.  Технология машинных работ. | | 24.12 | | |  | | 2ч | | | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшива­ния; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов; краевой окантовочный шов | | |
| 33-34 | | Подготовка и проведение примерки | | 14.01 | | |  | | 2ч | | | Подготовка и проведение примерки пояс­ной одежды. Устранение дефектов после примерки. | | |
| 35-36 | | Технология изготовления поясных изделий | | 21.01 | | |  | | 2ч | | | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачива­ние застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторон­ней, встречной и бантовой складок.  Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Техноло­гия обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработ­ка нижнего среза изделия. Обработка разре­за в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | | |
| 37-38  39-40  41-42 | | Творческий проект «Праздничный наряд» | | 28.01  28.01  04.02  04.02  11.02  11.02 | | |  | | 6ч | | | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | | |
| 43-44  45-46 | | Ручная роспись тканей | | 18.02  18.02  25.02  25.02 | | |  | | 4ч | | | Понятие о ручной росписи тканей. Подго­товка тканей к росписи. Виды батика, Техно­логия горячего батика. Декоративные эф­фекты в горячем батике. Технология холод­ного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполне­ния узелкового батика и свободной роспи­си. Профессия художник росписи по ткани | | |
| 47-48  49-50 | | Ручные стежки и швы на их основе | | 04.03  04.03  11.03  11.03 | | |  | | 4ч | | | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Тех­нология выполнения прямых, петлеобраз­ных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | | |
| 51-52 | | Вышивка швом крест | | 18.03  18.03 | | |  | | 2ч | | | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом | | |
| 53-54 | | Вышивка гладью | | 25.03  25.03 | | |  | | 2ч | | | Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. | | |
| 55-56  57-58 | | Вышивка атласными лентами | | 01.04  01.04  08.04  08.04 | | |  | | 4ч | | | Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | | |
| 59-60  61-62  63-64 | | Творческий проект « Подарок своими руками» | | 15.04  15.04  22.04  22.04  29.04  29.04 | | |  | | 6ч | | | Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. | | |
| 65-66 | | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | | 06.05  06.05 | | |  | | 2ч | | | Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта | | |
| 67-68 | | Защита творческого проекта | | 13.05  13.05 | | |  | | 2ч | | |  | | |