**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 |
| 37-3839-4041-42 | Творческий проект «Праздничный наряд» | 28.0128.0104.0204.0211.0211.02 |  | 6ч | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта |
| 43-4445-46 | Ручная роспись тканей | 18.0218.0225.0225.02 |  | 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 |
| 47-4849-50 | Ручные стежки и швы на их основе | 04.0304.0311.0311.03 |  | 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 | 18.0318.03 |  | 2ч | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом |
| 53-54 | Вышивка гладью | 25.0325.03 |  | 2ч | Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.  |
| 55-5657-58 | Вышивка атласными лентами | 01.0401.0408.0408.04 |  | 4ч | Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица |
| 59-6061-6263-64 | Творческий проект « Подарок своими руками» | 15.0415.0422.0422.0429.0429.04 |  | 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 | 06.0506.05 |  | 2ч | Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта |
| 67-68 | Защита творческого проекта | 13.0513.05 |  | 2ч |  |