**развернутое тематическое планирование**

**7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  раздела  программы | Тема урока  (этап проектной  или исследовательской  деятельности) | Кол-во часов | Тип урока (форма  и вид деятельности) | Элементы  содержания | Требования  к уровню подготовки  обучающихся  (результат) | Вид  контроля,  измерители | Элементы  дополнительного (необязательного) содержания | Дата  проведения | |
| план | факт |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1–2 | Вводный урок  *(2 часа)* | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 | Беседа | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса | **Знать** правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе | Опрос |  |  |  |
| 3–4 | кулинария:  физиология  питания *(2 часа)* | Микроорганизмы  в жизни человека.  Пищевые инфекции  и отравления, профилактика и первая  при них помощь | 2 | Комбинированный | Понятие о микроорганизмах, их полезном  и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции  и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях | **Знать:**  – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;  – источниках и путях заражении инфекционными заболеваниями.  **Иметь представление:**  – о средствах профилактики инфекций и отравлений;  – первой помощи при них | Опрос | Признаки  доброкачественности продуктов |  |  |
| 5–6 | Кулинария: Технология  приготовления | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста | 2 | Комбинированный | Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него; | Опрос |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|  | пищи  *(10 часов)* |  |  |  | Виды начинок  и украшений для изделий из теста | – видах начинок и украшений для изделий из теста |  |  |  |  |
| 7–8 | Кулинария:  Технология приготовления пищи  *(10 часов)* | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников | 2 | Комбинированный | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок | **Знать:**  ***–*** состав теста и способ его приготовления;  – правила первичной обработки муки;  – рецептуру начинок | Тестирование | Традиции  приготовления  и подачи на стол |  |  |
| 9–10 | Изготовление пресного теста и начинки для ва-реников с творогом | 2 | Практическая работа | Технология приготовления пельменей и вареников | **Уметь** применять знания на деле | Контроль качества |  |  |  |
| 11– 12 | Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии | 2 | Комбинированный | Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.) | **Иметь представление:**  – о желирующих веществах и ароматизаторах;  – роли сахара в питании человека;  – видах сладких блюд  и десертов | Опрос |  |  |  |
| 13–  14 | Украшение десертных блюд. Подача десерта  к столу | 2 | Практическая работа | Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта  к столу и поведения  за столом | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом | Контроль за действиями |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 15–  16 | Заготовки  продуктов  *(2 часа)* | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения | 2 | Комбинированный | Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения | **Знать:**  – особенности приготовления сладких заготовок;  – способы определения готовности;  – условия и сроки хранения | Опрос |  |  |  |
| 17–  18 | Рукоделие. Вязание крючком.  Элементы материаловедения  *(12 часов)* | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты  и материалы, узоры  и их схемы | 2 | Комбинированный | Краткие сведения  из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,  в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать**, что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | Опрос  и проверка схем |  |  |  |
| 19–  20 | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком | 2 | Комбинированный | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком | Проверка качества |  |  |  |
| 21–  22 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | 2 | Практическая работа | Способы провязывания петель. Схема образования петель | Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | Качество образца |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 23–  24 |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком | 2 | Практическая работа | Техника выполнения различных петель  и узоров крючком. Особенности и способы вя-зания полотна крючком | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли | Качество образца |  |  |  |
| 25–  26 |  | Вязание крючком образцов | 2 | Практическая работа | Вязание полотна  по кругу. Ажурное  вязание | Уметь вязать полотно  по разным схемам | Качество образца |  |  |  |
| 27–  28 |  | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях | 2 | Комбинированный | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей | **Иметь представление:**  – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;  – областях их применения.  **Знать** виды переплетений и их влияние на свойства тканей | Опрос |  |  |  |
| 29–  30 | Элементы машиноведения  *(4 часа)* | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 | Комбинированный | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки | **Иметь представление**  о видах соединений в узлах механизмов и машин.  **Знать** устройство качающегося челнока;  – принцип получения двух-ниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки | Опрос |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 31–  32 |  | Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины | 2 | Комбинированный | Правила регулировки  и наладки швейной машины | **Уметь** регулировать швейную машину | Контроль за действиями |  |  |  |
| 33–  34 |  | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде  и эскизная разработка модели изделия | 2 | Комбинированный | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия | **Иметь представление**  о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях.  **Уметь** делать эскизы | Опрос, эскиз | Силуэт, стиль |  |  |
| 35–  36 | Конструирование и моделирование  плечевого изделия  *(8 часов)* | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4 | 2 | Комбинированный | Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | **Знать и уметь** применять правила снятия мерок  и последовательность  построения основы чертежа плечевого изделия | Контроль за действиями |  |  |  |
| 37–  38 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного  фасона | 2 | Комбинированный | Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий | **Знать** особенности моделирования плечевых изделий.  **Уметь** их применять | Контроль за действиями |  |  |  |
| 39–  40 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки  к раскрою | 2 | Практическая работа | Правила подготовки выкройки к раскрою | **Знать и уметь** применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою | Контроль качества |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 41–  42 | Технология изготовления  плечевого изделия  *(14 часов)* | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.  Раскладка выкройки,  обмеловка и раскрой ткани | 2 | Комбинированный. Практическая работа | Правила подготовки  к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани | **Знать** правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.  **Уметь** выполнять эти правила | Контроль за действиями |  |  |  |
| 43–  44 | Перенос контурных  и контрольных точек  и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани | 2 | Комбинированный | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани | **Знать и уметь** использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек | Контроль за действиями |  |  |  |
| 45–  46 | Технология изготовления  плечевого изделия  *(14 часов)* | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя | 2 | Практическая работа | Правила сметывания деталей кроя | **Уметь** правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие | Контроль качества |  |  |  |
| 47–  48 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной | 2 | Практическая работа | Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной | **Знать** правила ТБ ВТО.  **Уметь** правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной | Контроль качества |  |  |  |
| 49–  50 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов | 2 | Практическая работа | Правила проведения примерки. Дефекты  и способы их устранения | **Знать** правила проведения примерки.  **Уметь** выявлять и устранять дефекты | Контроль за действиями |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 51–  52 |  | Стачивание деталей  и выполнение отделочных работ | 2 | Практическая работа | Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски | Иметь представление  о способах обработки  застежек, пройм и швов | Контроль качества |  |  |  |
| 53–  54 |  | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия | 2 | Комбинированный | Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества | **Знать:**  – особенности ВТО различных тканей;  – правила проведения контроля качества изделия | Контроль за действиями |  |  |  |
| 55–  56 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации | 2 | Комбинированный | Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере | **Иметь представление:**  – об основных элементах систем обеспечения;  – правилах их эксплуатации;  – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию | Опрос |  |  |  |
| 57–  58 | Технология  ведения дома  *(4 часа)* | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей | 2 | Комбинированный | Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере | **Знать** требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления | Проверка эскиза |  |  |  |

*Продолжение табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 59–  60 | Электротехнические  работы  *(2 часа)* | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы | 2 | Комбинированный | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами | **Иметь представление**  об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.  **Знать** правила ТБ работы  с электроприборами | Опрос |  |  |  |
| 61–  62 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Тематика творческих проектов и этапы  их выполнения. Организационно-подготовительный этап выпол-нения творческого проекта | 2 | Комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов) | **Уметь:**  – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Контроль выполнения |  |  |  |
| 63–  64 | Творческие  проектные работы  *(8 часов)* | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный | Организация рабочего места, оборудование  и приспособления  для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи | Контроль выполнения |  |  |  |

*Окончание табл.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 65–  66 |  | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) | 2 | Комбинированный | Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия | **Уметь** конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы | Контроль выполнения |  |  |  |
| 67–  68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее | Защита проекта |  |  |  |