**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  |  |  |  |