

Календарно-тематический план 7 класс.

При переходе обучающегося на дистанционную форму обучения (в зависимости от технической возможности семьи), обучение организуется с использованием следующих ресурсов:

- просмотр видеоуроков на платформах ИНФОУРОК, VIDEOUROKI, youtube.
- онлайн-занятия ZOOM, Skype.

Уроки проводятся в соответствии с расписанием уроков. Информирование осуществляется через электронный журнал, электронную почту, социальные сети.

№ уро ка	Тема урока	Дата проведения		Кол-во час	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий).	Д/З
		план	факт				
Разделы «Интерьер жилого дома». (6ч)							
1	Введение. Вводный урок.	02.09		1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе.	Записи в тетрадях
2	Освещение жилого помещения.	09.09		1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».	П.1 Пр.работа
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере	16.09		1	Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	П.2
4	Гигиена жилища	23.09		1	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	П.3

5	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	30.09		1	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	П.4
6	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	07.10		1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома»	

Раздел «Кулинария» (6ч)

7	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	14.10		1	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. Технология приготовления сырников. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Знать технологию приготовления молочного супа, каши или блюда из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах.	П.5
---	--	-------	--	---	---	---	-----

8	Изделия из жидкого теста	21.10		1	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	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов	П.6
9	Виды теста и выпечки.	04.11		1	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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Технология выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. О технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.	П.7-9
10	Сладости, десерты, напитки	11.11		1	Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приго-	П.10

					приготовления и подача к столу	товлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	
11	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	18.11		1	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	П.11, подготовить проект
12	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	25.11		1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»	
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов». (11ч)							
13	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	02.12		1	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять	П.12

					характеристика свойств тканей из различных волокон	информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	
14-15	Конструирование поясной одежды. Построение чертежа.	09.12 16.12		2	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
16	Моделирование поясной одежды	23.12		1	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	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	
17	Раскрой поясной одежды	30.12		1	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.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсаж. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	
18	Технология ручных работ	13.01		1	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными	

					стежками	стежками.	
19	Технология машинных работ.	20.01		1	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	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом	
20	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом	27.01		1	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.	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.	
21-22	Технология изготовления поясных изделий	03.02 10.02		2	Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	
23	Творческий проект «Праздничный наряд»	17.02		1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
Раздел «Художественные ремёсла». (10 ч)							
24	Ручная роспись тканей	24.02		1	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика, Технология горячего батика. Декоративные эффекты в	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять	

					горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	
25	Ручные стежки и швы на их основе	03.03		1	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.	
26-27	Вышивка швом крест	10.03 17.03		2	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом	Выполнять образцы вышивки швом крест. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.	
28-29	Вышивка гладью	24.03 07.04		2	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью.	
30-31	Вышивка атласными лентами	14.04 21.04		2	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
32-33	Творческий проект «Подарок своими руками»	28.04 05.05		2	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла»	

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч)»

34	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	12.05		1	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	
35	Защита творческого проекта «Мои работы»	19.05		1		Защищать творческий проект	