**Календарно – тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  урока | Тема урока,  Тип урока | Кол-во уроков по теме | Элемент содержания. | Учащийся научится | Учащийся сможет научиться | Информационное сопровождение, цифровые и электронные образовательные ресурсы | Дата проведения | |
| план | факт |
| **Раздел: «Вводное занятие» 2ч** | | | | | | | | |
| 1-2/  1-2 | 1. Вводное занятие  Технология в жизни человека и общества  Усвоение новых знаний | 1  1 | Правила поведения в кабинете. Т.Б.  Вводный инструктаж.  Что такое технология, цели. Ознакомление с основными разделами программы обучения. | Техники безопасности.  Правилам внутреннего распорядка | Выполнять технику безопасности | Инструкции по технике безопасности  Вводный инструктаж | 7 «А»  7.09  7.09  7 «Б»  7.09  7.09  7 «В»  7.09  7.09  7 «Г»  1.09  1.09 |  |
| **Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» 4ч** | | | | | | | | |
| 3-4/  1-2 | 2. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции  в интерьере  Усвоение новых знаний | 1  1 | 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. | 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. | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.  Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер |  | 7 «А»  14.09  14.09  7 «Б»  14.09  14.09  7 «В»  14.09  14.09  7 «Г»  8.09  8.09 |  |
| 5-6/  3-4 | 3. Гигиена жилища  Усвоение новых знаний. | 1  1 | 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. | Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. |  | 7 «А»  21.09  21.09  7 «Б»  21.09  21.09  7 «В»  21.09  21.09  7 «Г»  15.09  15.09 |  |
| **Раздел: « Электротехника» 2ч** | | | | | | | | |
| 7-8/  1-2 | 4. Бытовые электроприборы  Усвоение новых знаний | 1  1 | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. | 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  Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. | Таблица №16 «Правила эксплуатации электрооборудования | 7 «А»  28.09  28.09  7 «Б»  28.09  28.09  7 «В»  28.09 28.09  7 «Г»  22.09  22.09 |  |
| **Раздел: « Кулинария» 10ч** | | | | | | | | |
| 9-10/  1-2 | 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов  Комбинированный урок | 1  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. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. | 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. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. | Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе  Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.  Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов | Презентация «Молочные продукты»  Таблица №16 «Правила эксплуатации электрооборудования. | 7 «А»  5.10  5.10  7 «Б»  5.10  5.10  7 «В»  5.10  5.10  7 «Г»  29.09  29.09 |  |
| 11-12/  3-4 | 6. Изделия из жидкого теста  Комбинированный урок | 1  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. | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда.  Подача их к столу. | Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов  Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. | Презентация «Виды теста» | 7 «А»  12.10  12.10  7 «Б»  12.10  12.10  7 «В»  12.10  12.10  7 «Г»  6.10  6.10 |  |
| 13-14/  5-6 | 7. Виды теста и выпечки  Комбинированный урок | 1  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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности 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. | Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста | Инструменты и приспособления для кулинарных работ | 7 «А»  19.10  19.10  7 «Б»  19.10  19.10  7 «В»  19.10  19.10  7 «Г»  13.10  13.10 |  |
| 15-16/  7-8 | 8. Сладости, десерты, напитки  Комбинированный урок | 1  1 | 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. | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению 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. | Презентация «Приготовление сладких блюд». | 7 «А»  26.10  26.10  7 «Б»  26.10  26.10  7 «В»  26.10  26.10  7 «Г»  20.10  20.10 |  |
| 17-18/  9-10 | 9. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет  Комбинированный урок | 1  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 десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. | 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  Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК | Презентация «Сервировка стола к празднику». | 7 «А»  9.11  9.11  7 «Б»  9.11  9.11  7 «В»  9.11  9.11  7 «Г»  27.10  27.10 |  |
| **Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» 18ч** | | | | | | | | |
| 19-20/  1-2 | 10. Свойства текстильных материалов  Комбинированный урок | 1  1 | 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. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. | Оформлять результаты исследований  Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве | Презентация «Текстильные материалы» | 7 «А»  16.11  16.11  7 «Б»  16.11  16.11  7 «В»  16.11  16.11  7 «Г»  10.11  10.11 |  |
| 21-22/  3-4 | 11. Конструирование швейных изделий  Комбинированный урок | 1  1 | 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 | Презентация «Конструирование  Презентация «Построение чертежа». | 7 «А»  23.11  23.11  7 «Б»  23.11  23.11  7 «В»  23.11  23.11  7 «Г»  17.11  17.10 |  |
| 23-24/  5-6 | 12. Моделирование швейных изделий  Комбинированный урок | 1  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 CD 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 | Презентация «Моделирование швейного изделия»  Образцы швейных изделий, журналы мод, рисунки | 7 «А»  30.11  30.11  7 «Б»  30.11  30.11  7 «В»  30.11  30.11  7 «Г»  24.11  24.11 |  |
| 25-26/  7-8 | 13 Швейная машина  Комбинированный урок | 1  1 | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. | Выполнять чистку и смазку швейной машины. | Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. | Таблицы «Правила безопасного труда при работе на швейной машины». | 7 «А»  7.12  7.12  7 «Б»  7.12  7.12  7 «В»  7.12  7.12  7 «Г»  1.12  1.12 |  |
| 27-28/  9-10 | 14. Технология изготовления швейных изделий  Комбинированный урок | 1  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-корсажем. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия  Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. | «Швейная машина»  Образцы машинных строчек.  Таблица №5 «Безопасные приемы работы на швейной машине».  Презентация «Машинные швы». | 7 «А»  14.12  14.12  7 «Б»  14.12  14.12  7 «В»  14.12  14.12  7 «Г»  8.12  8.12 |  |
| 29-30/  11-12 | 15. Контрольная работа за первое полугодие  Проверка, оценка и коррекция знаний и умений | 1  1 |  |  |  |  | 7 «А»  21.12  21.12  7 «Б»  21.12  21.12  7 «В»  21.12  21.12  7 «Г»  15.12  15.12 |  |
| 31-32/  13-14 | 16. Ручные операции при изготовлении изделия  Комбинированный урок | 1  1 | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. | Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. | Выполнять основные ручные операции | Презентация «Организация рабочего места» | 7 «А»  28.12  28.12  7 «Б»  28.12  28.12  7 «В»  28.12  28.12  7 «Г»  22.12  22.12 |  |
| 33-34/  15-16 | 17 Обработка швейного изделия  Комбинированный урок | 1  1 | Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. | Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.  Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. | Подготовка и проведение примерки поясной одежды  Технологию обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. | Презентация «швейное изделие | 7 «А»  11.01  11.01  7 «Б»  11.01  11.01  7 «В»  11.01  11.01  7 «Г»  29.12  29.12 |  |
| 35-36/  17-18 | 18. Устранение дефектов. Окончательная обработка изделия  Комбинированный урок | 1  1 | Устранение дефектов после примерки. 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. | Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном. | Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия  оборудовании для влажно-тепловой обработки | Образцы готового изделия | 7 «А»  18.01  18.01  7 «Б»  18.01  18.01  7 «В»  18.01  18.01  7 «Г»  19.01  19.01 |  |
| **Раздел: «Художественные ремёсла» 16ч** | | | | | | | | |
| 37-38/  1-2 | 19. Ручная роспись тканей  Комбинированный урок | 1  1 | Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. | Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. | Презентация «Роспись ткани» | 7 «А»  25.01  25.01  7 «Б»  25.01  25.01  7 «В»  25.01  25.01  7 «Г»  26.01  26.01 |  |
| 39-40/  3-4 | 20. Узелковый батик  Комбинированный урок | 1  1 | Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. | Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика | Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. |  | 7 «А»  1.02  1.02  7 «Б»  1.02  1.02  7 «В»  1.02  1.02  7 «Г»  2.02  2.02 |  |
| 41-42/  5-6 | 21. Вышивание. Подготовка к вышивки  Комбинированный урок | 1  1 | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Атласная и штриховая гладь. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. | Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК..  Швы, используемые в вышивке лентами. | Материалы и инструменты для выполнения вышивки. | 7 «А»  8.02  8.02  7 «Б»  8.02  8.02  7 «В»  8.02  8.02  7 «Г»  9.02  9.02 |  |
| 43-44/  7-8 | 22. Техника вышивания крестом  Комбинированный урок | 1  1 | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. | Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. | Использование ПК в вышивке крестом.  Знакомиться с профессией вышивальщица | Презентация Вышивка | 7 «А»  15.02  15.02  7 «Б»  15.02  15.02  7 «В»  15.02  15.02  7 «Г»  16.02  16.02 |  |
| 45-46/  9-10 | 23. Техника вышивания гладью  Комбинированный урок | 1  1 | Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. | Выполнять образцы вышивки владимирской глади. | Использование ПК в вышивке гладью  Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. | Презентация Вышивка  гладью | 7 «А»  22.02  22.02  7 «Б»  22.02  22.02  7 «В»  22.02  22.02  7 «Г»  23.02  23.02 |  |
| 47-48/  11-12 | 24. Атласная штриховая гладь  Комбинированный урок | 1  1 | Атласная и штриховая гладь Техника выполнения гладью. | Выполнять образцы вышивки атласной глади. | Использование ПК в вышивке гладью  Знакомиться с профессией вышивальщица. | Презентация Вышивка  гладью | 7 «А»  1.03  1.03  7 «Б»  1.03  1.03  7 «В»  1.03  1.03  7 «Г»  2.03  2.03 |  |
| 49-50/  13-14 | 25 . Французский узелок и рококо  Комбинированный урок | 1  1 | Швы французский узелок и рококо. | Выполнять образцы вышивки узелок и рококо. | Использование ПК в вышивке узелок и рококо. |  | 7 «А»  15.03  15.03  7 «Б»  15.03  15.03  7 «В»  15.03  15.03  7 «Г»  9.03  9.03 |  |
| 51-52/  15-16 | 26. Оформление готовой работы | 1  1 | Оформление готовой работы. | Стирка и утюжка вышитой работы. | Профессия вышивальщица  Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. |  | 7 «А»  22.03  22.03  7 «Б»  22.03  22.03  7 «В»  22.03  22.03  7 «Г»  16.03  16.03 |  |
| **Раздел: «Технологии творческой и опытнической деятельности» 18ч** | | | | | | | | |
| 53-54/  1-2 | 27. Цель и задачи проектной деятельности  Усвоение новых знаний. | 1  1 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». | Выполнять работу над проектом. | Схема основных компонентов проекта, образцы проектов. | 7 «А»  5.04  5.04  7 «Б»  5.04  5.04  7 «В»  5.04  5.04  7 «Г»  23.03  23.03 |  |
| 55-56/  3-4 | 28. План работы над проектом  Применение знаний, умений и навыков. | 1  1 | Составные части годового творческого проекта семиклассников | Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». | Выполнять работу над проектом |  | 7 «А»  12.04  12.04  7 «Б»  12.04  12.04  7 «В»  12.04  12.04  7 «Г»  6.04  6.04 |  |
| 57-58/  5-6 | 29. Этапы выполнения проекта  Применение знаний, умений и навыков | 1  1 | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). | Изучать этапы выполнения проекта. | Выполнять работу над проектом |  | 7 «А»  19.04  19.04  7 «Б»  19.04  19.04  7 «В»  19.04  19.04  7 «Г»  13.04  13.04 |  |
| 59-60/  7-8 | 30. Определение затрат на проект  Применение знаний, умений и навыков | 1  1 | Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. | Выполнять работу над проектом |  | 7 «А»  26.04  26.04  7 «Б»  26.04  26.04  7 «В»  26.04  26.04  7 «Г»  20.04  20.04 |  |
| 61-62/  9-10 | 31. Испытание проектных изделий  Применение знаний, умений и навыков | 1  1 | Испытания проектных изделий. |  | Выполнять работу над проектом |  | 7 «А»  3.05  3.05  7 «Б»  3.05  3.05  7 «В»  3.05  3.05  7 «Г»  27.04  27.04 |  |
| 63-64/  11-12 | 32.Подготовка презентации к проекту  Применение знаний, умений и навыков | 1  1 | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. | Выполнять работу над проектом |  | 7 «А»  10.05  10.05  7 «Б»  10.05  10.05  7 «В»  10.05  10.05  7 «Г»  4.05  4.05 |  |
| 65-66/  13-14 | 33.Защита проекта | 1  1 | Подготовка к защите творческого проекта | Защищать творческий проект |  | Презентация проекта | 7 «А»  17.05  17.05  7 «Б»  17.05  17.05  7 «В»  17.05  17.05  7 «Г»  11.05  11.05 |  |
| 67-68/  15-16 | 34.Промежуточная аттестация  Проверка, оценка и коррекция знаний и умений | 1  1 |  |  |  |  | 7 «А»  24.05  24.05  7 «Б»  24.05  24.05  7 «В»  24.05  24.05  7 «Г»  18.05  18.05 |  |
| 69-70/  17-18 | 35. Итоговое занятие | 1  1 |  |  |  |  | 7 «А»  24.05  24.05  7 «Б»  24.05  24.05  7 «В»  24.05  24.05  7 «Г»  25.05  25.05 |  |
| **Итого за год 70 часов** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |