

Частное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная  
школа «Общеобразовательный центр «Школа»

«Согласовано»  
Зам. директора по УВР  
/Чигирева Е.В. /  
«31» 08 2019 г.

## Поурочно-тематическое планирование по технологии

7 класс, 68 часов

Составитель:  
Фель Т.Ю.

г. Тольятти  
2019 - 2020

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>						
1	Тема <b>«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»(2 ч )</b>	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	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	1		yuriarmk.ucoz.ru
2	Тема <b>«Гигиена жилища»(2ч )</b>	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	1		uchportal.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			в ближайшем магазине. Изучать санитарно- технические требования, предъявляемые к уборке помещений			
<b>Раздел «Электротехника» (2 ч)</b>						
3,4	Тема « <b>Бытовые электроприборы</b> » (2 ч)	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	2		videouroki.net
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>						
5,6	Тема « <b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b> »(2 ч)	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных	2		videouroki.net gastronom.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>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</p>	<p>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. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания			
7,8	Тема «Изделия из жидкого теста» (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 мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготовлять 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	2		videouroki.net povarenok.ru russianfood.com
9,10	Тема «Виды теста и выпечки» (2 ч )	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.	2		urokicd.ru gotovim-doma.ru ovkuse.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>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. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>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</p>			

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста			
11,12	Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)	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	2		nsportal.ru edimdoma.ru gotovim.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
			сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления			
13,14	Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	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. 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	2		proshkolu.ru edimdoma.ru gotovim.ru
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)</b>						
15,16	Тема «Свойства текстильных (2 ч)	Классификация текстильных волокон животного	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного	2		multiurok.ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		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	происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований			
17,18	Тема « <b>Конструирование швейных изделий</b> »(2 ч )	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	2		multiurok.ru <a href="https://osinka.ru">https://osinka.ru</a>
19,20	Тема « <b>Моделирование швейных изделий</b> »(2 ч )	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы	2		easyen.ru <a href="https://osinka.ru">https://osinka.ru</a>

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		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	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			
21,22	Тема «Швейная машина»2 ч )	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	2		multiurok.ru
23	Тема «Технология изготовления швейных изделий»(8 час. ) 1.Правила раскроя.	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с	1 1		easyen.ru multiurok.ru www.samoshvejka .ru

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
24	3. Основные операции при ручных работах.	бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	учёт припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.	1		
25	4. Основные машинные операции.	Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.	1		
26	5. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией.	Основные операции при ручных работах:	Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ:	1		
27	6. Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции:	подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косых беек;	1		
28	7. Технология обработки вытачек.	окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.	подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов:	1		
29	8. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание	краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-	1		
30	9. Обработка нижнего среза изделия.					

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
		<p>застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. 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. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. 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 оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>			
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)</b>						
31-34	Тема	Понятие о ручной росписи	Изучать материалы и	4		videouroki.net

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
	«Ручная роспись тканей» (4 ч)	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	инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять 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			uchportal.ru <a href="https://osinka.ru">https://osinka.ru</a>
35	Тема «Вышивание» (12 ч) 1.Материалы и оборудование для вышивки.	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых,	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми,	1		videouroki.net uchportal.ru <a href="https://osinka.ru">https://osinka.ru</a>
36	2. Приёмы подготовки ткани к вышивке.	выполнения прямых, петлеобразных,	петлеобразными, петельными,	1		
37,38	3.Технология выполнения прямых, петлеобразных ручных стежков.	петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест	крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест;	2		
39,40	4.Технология выполнения петельных, косых ручных стежков.	вышивания швом крест горизонтальными и	атласной и штриховой гладью, швами узелок и	2		
41,42	5.Техника вышивания швом крест.	вертикальными рядами,	рококо, атласными	2		
43,44	6.Техника вышивания			2		

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
45,46	гладью. 7.Оформление готовой работы.	по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	2		
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (22 ч)</b>						
47	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»(22 ч ) 1.Понятие о творческой проектной деятельности и видах проектов.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать	1		videouroki.net uchportal.ru www.samoshvejka.ru
48	2.Постановка цели и задачи			1		

№ урока	Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Кол. часов	Дата (неделя)	Примечание
49,50	проектной деятельности. 3.Подбор материалов и инструментов. Защита темы проекта	годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария».	2		
51	4.Знакомство со структурой работы			1		
52,53	5.Составление рабочего плана по изготовлению изделия.		Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	2		
54	6. Определение затрат на изготовление проектного изделия	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.		1		
55-63	7.Изготовление швейного изделия.			9		
64,65	8.Подготовка презентации результатов проекта.	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта		2		
66,67	9.Презентация результатов.			2		
68	10.Рефлексия проектной деятельности и её результатов.			1		