Развернутый тематический план по технологии (технология ведения дома) 7 класс девочки

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности) | Кол-во часов | Тип урока |  Основные элементы содержания |  Планируемые результаты |   | Дата  |
| Домзадание  |  |
|  **Вводный урок (2 часа)** |
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 | Беседа | Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в мастерской. Организация теоретической и практической частей урока.Инструктаж на рабочем месте. | Знать правила поведения в кабинете и ТБ на рабочем месте |  |  |
|  **Раздел Интерьер жилого дома ( 6 часов)**  |
| 3-4 | Освещение жилого помещенияПредметы искусства и коллекции в интерьере. *Электронная презентация на тему «Освещение жилого дома»* | 2 |  КУ ПР №1 | Типы ламп: лампы накаливания (галогенная лампа), люминесцентные, светодиодные. Преимущества и недостатки.Светильники : потолочные, настенные, настольные, напольные . Освещение : декоративное и комбинированное Предметы искусства, коллекции, багет, паспарту.Оформление и размещение картин. Коллекционирование.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». Знать Предметы искусства и коллекции.  Умет оформлять и размещать картины. Иметь понятие о коллекционировании и размещении коллекций в интерьере. Знакомиться с профессией дизайнер | П 1,2 |  |
| 5-6 | Гигиена жилища.*Генеральная уборка кабинета технологии*  | 2 | КУПР №2 |  Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. |  Выполнять генеральную уборку в кабинете технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно- технические требования, предъявляемые к уборке помещения.   | П 3 |  |
| 7-8 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении .  *Генеральная уборка кабинета технологии* | 2 |  КУ Практическая работа  | Электрические бытовые приборыдля уборки и создания микроклимата в помещении. Современныймногофункциональный 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 учетом потребностей и доход семьи | П 4 |  |
|  **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу : «Интерьер жилого дома» (5 часов)** |
| 9-13 | ***Творческий проект «Умный дом»*** | 5 | ЛП |  Понятие о творческой проектной деятельности , индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта  Выполнять проект по разделу : «Интерьер жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.  |  |  |
|  **Раздел Кулинария(10 часов)** |
| 14-15 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов*Определение качества молока и молочных продуктов.**Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога* | 2 | КУЛР №1ПР№3 | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.. Профессия мастер производства молочной продукции. |  Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молочную кашу и блюда из творога. Определять качество молочного супа, молочной каши и блюд из творога и других кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах и национальных молочных продуктах в регионе проживания .  | П 5 |  |
| 16-17 | Изделия из жидкого теста*Определение качества меда.**Приготовление изделий из жидкого теста .*  | 2 | УИНМЛР№2ПР№4 | 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.  |  Знать технологию приготовления жидкого теста.Уметь 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 .  | П 6 |  |
| 18-19 | Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста.*Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста* | 2 | УИНМПР№5ПР№6  | 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. Особенностивыпечки изделий из них. Профессия кондитер.  |  Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формирования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного и соленого теста .Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качеству 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) технологии приготовления слоеного теста ;происхождении традиционных названий изделий из теста. | П 7П 8П 9 |  |
| 20-21 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.*Приготовление сладких блюд и напитков* | 2 | КУПР№7 | 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.Профессия кондитер сахаристых изделий.  | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать 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. Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.  | П 10 |  |
| 22-23 | Сервировка сладкого стола . Праздничный Этикет.*Разработка меню. Приготовление блюд праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.* | 2 | КУПР№8  | 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 столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.    | П 11 |  |
|  **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу: «Кулинария» (5 часов)** |  |  |
| 24-28 | ***Творческий проект «Праздничный сладкий стол»***  | 5 |  | Понятие о творческой проектной деятельности , индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта  Выполнять проект по разделу: «Кулинария» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.  |  |  |
| Раздел Создание изделий из текстильных материалов ( 16 часов) |
| 29-30 | Свойства текстильных материалов .*Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств*. | 2 | УИНМЛР№3 | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения . виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств ткани из различных волокон.  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения . Оформлять результаты исследований . Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.    | П12 |  |
| 31-32 | Конструирование поясной одежды.*Снятие мерок . Построение чертежа прямой юбки.*  | 2 | ИНМПР №9 | 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 чертеж прямой юбки. Находить и представлять информацию о констуктивных особенностях поясной одежды  | П13 |  |
| 33-34 | Моделирование поясной одежды .Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.*Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.* | 2 | УИНМПР №10;№11 | Приемы моделирования поясой 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 СD- диска и Интернета   | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художника по костюму и стилю. Находить и представлять информацию о выкройках  | П 14П15 |  |
| 35-36 | Швейная машина | 2 | У ПЗ | Уход за швейной машиной: чисткаи смазка движущихся и вращающихся частей | Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин |  |  |
| 37-44 | **Технология изготовления швейных изделий:** (параграфы 16-22 учебника)1-2 .Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. ПР№123.Технология ручных работ . ПР№134.Технология машинных работ.ПР№145. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом.ПР№156. Технология обработки складок. ПР№167. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.ПР№178.Технология обработки юбки после примерки. ПР№18 | 8 | ПР №12,13,14,15,16,17,18 |  Правила раскладки выкроек поясного изделия. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Правила безопасной работы ножницами, булавками утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой- корсажем. Основные операции при ручных работах,: прикрепление подогнутого края потайными стежками –подшивание. 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 открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. Притачивание стежки – молнии и 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 выточек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым приточным поясом . Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия   -  | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, бомеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами , булавками , утюгом. Изготовлять образцы ручных работ : подшивание прямыми , потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого, окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застежкой 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 изделия.  | П16П17П18П19П20П21П22 |  |
|  **Исследовательская и созидательная деятельность по разделу:»Создание изделий из текстильных материалов» (5 часов)** |
| 45-49 | ***Творческий проект «Праздничный наряд»*** | 5 |  | Понятие о творческой проектной деятельности , индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта Выполнять проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |  |  |
|  **Раздел Художественные ремесла (14 часов)** |
| 50-53 | Ручная роспись тканей. *Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика*Ручные стежки и швы на их основе.*Выполнение образцов швов* | 4 | УИНМПР№19ПР№20 | Понятие о ручной росписи 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. Профессия художник росписи по ткани. | Изучать материалы и 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 батика в различных странах.     | П23П24 |  |
|  54-55 | Вышивание счетными швами*Выполнение образца вышивки швом крест.* |  | УИНМПР№21 | Материалы и оборудование для вышивки . приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, 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.     | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью; швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест на ПК.Знакомиться с профессией вышивальщицы.  | П25 |  |
| 56-5758-59 | Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь *Выполнение образцов вышивки гладью* |  | УИНМУИНМПР№22  | П26 |  |
| П27 |  |
| 60-61 | Швы французский узелок и рококо.*Выполнение образцов вышивки* |  | УИНМПР№23 | П28 |  |
| 62-63 | Вышивание лентами *Выполнение образца вышивки лентам* |  | УИНМПР№24 | Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые при 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. | П29 |  |
|  |  **Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов) по разделу «Художественные ремесла»** |
| 64-68 | ***Творческий проект «Подарок своими руками»*** |  |  | Понятие о творческой проектной деятельности , индивидуальных и коллективных проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.Составные части творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия .Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты творческого проекта   | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта  Выполнять проект по разделу : «Художественные ремесла»Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию творческого проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.  | П30 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |