|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учитель технологии Лазарева Т.С. ГБОУ СОШ 629**  **Планирование по технологии 7класс.**  **Учебник «Технология» для учащихся 7кл. общеобразовательных учреждений.** Под редакцией В.Д.Симоненко (вариант для девочек)  **Планирование 7 класс**  **.**  **Кулинария ( 12 часов) 7 класс.**  1 Знать правила санитарии и гигиены и безопасной работы.  2 Знать этикет культуры поведения.  3 Знать виды мясного сырья, пищевой ценности мяса, уметь определять доброкачественность мяса и уметь приготовить из него блюда.  4 Знать виды рыб , пищевую ценность, уметь определять доброкачественность рыбы и уметь готовить блюда из рыбы.  5 Значение первых блюд в питании человека. Классификация супов их подача.  6 Уметь приготовить десерты. Значение сладких блюд в питании.  7 Уметь приготовить и правильно подать полностью обед . | | | | |
| 1-2 Вводное занятие. Сервировка стола к обеду . Знакомство со столовыми приборами. Правила санитарии и гигиены. Физиология питания .Культура поведения. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Сервировка стола к обеду, способы складывания салфетки для украшения стола. | Фронтальный опрос. | Мини -презентация. |
| 3-4 Значение закусок в питании человека. Т/ б. | | 2 | Пр.р. Приготовление овощных салатов. Салат на основе моркови «лакомка», салат на основе капусты «осень». | Оценивание блюда. | Мини-презентация. |
| 5-6 Приготовление первых блюд. Их значение в питании человека .Классификация первых блюд. Т/ б. | | 2 | Пр.р. Приготовление первых блюд на воде: вегетарианский борщ, суп с яйцом «паутинка», суп с клецками , суп с рыбными консервами. | Оценивание блюда. | Мини проект. |
| 7-8 Мясо и его значение в питании. Питательная ценность мяса. Приготовление блюд из мяса. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Приготовление мясных котлет. Оформление блюда овощами. | Оценивание блюда. | Мини проект. |
| 9-10 Рыба и ее значение в питании. Приготовление блюд из рыбы. Питательная ценность рыбы. Т/б. | | 2 | Пр. р.Приготовление жареной рыбы с гарниром или рыбы в кляре. | Оценивание блюда. |  |
| 11-12 Приготовление сладких блюд на десерт. Их значение в питании человека. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Приготовление мусса из яблок, бисквит с яблоками «шарлотка». | Оценивание блюда. |  |
| **Материаловедение (4 часа) 7 класс.**  1 Знать свойства шерстяных и шелковых волокон.  2 Знать происхождение шерстяных и шелковых волокон.  3Знать свойства шерстяных и шелковых тканей, их применение и уход за ними.  4 Знать простые ткацкие переплетения. | | | | | |
| 1-2 Свойства шерстяных и шелковых волокон | | 2 | Пр. р. Изучение свойств шерстяных и шелковых волокон. Л.пр. р »Изучение свойств волокон животного происхождения». | Фронтальный опрос. | Мини-проект. |
| 3-4 Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей, их применение и уход за ними. Т/ б. | | 2 | Пр. р. «Распознавание тканей из хлопка, льна, шерсти ,шелка. Составление коллекции. | Фронтальный опрос. | Мини-проект. |
| **Конструирование и моделирование юбки « 18 часов» 7 класс.**  1Знать виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования.  2Уметь снимать мерки необходимые для построения чертежа.  3Уметь рассчитать конструкцию юбки по формулам.  4Уметь построить чертеж прямой и конической юбки.  5Уметь моделировать юбку выбранного фасона.  6 Уметь подготовить выкройку к раскрою. | | | | | |
| 1-2 Снятие мерок для построения чертежа юбки. | | 2 | Пр. р. Снятие мерок. Составление инструкционной карты. | Фронтальный опрос. Проверка инструкционных карт. | Мини-презентация. |
| 3-4 Конструирование юбок. | | 2 | Пр. р. Зарисовать основные конструкции юбок (коническая, клиньевая, прямая.) | Фронтальный опрос. | Большой чертеж на доске. |
| 5-6 Построение чертежа прямой юбки в альбоме в М1:4. Запись инструкционной карты. Расчеты на свой размер. | | 2 | Пр. р.Построение чертежа прямой юбки в альбоме в М 1:4. | Проверка чертежа. | Большой чертеж на доске. |
| 7-8 Построение чертежа конической юбки. Расчеты на свой размер. | | 2 | Пр. р. Построение чертежа конической юбки в М 1:4. | Проверка чертежа. | Большой чертеж на доске. |
| 9-10 Построение чертежа прямой и конической юбки в М1:1 на миллиметровке. | | 2 | Пр. р. Построение чертежа в натуральную величину в М1:1. | Проверка чертежа. | Образцы на доске. |
| 11-12 Моделирование прямой и конической юбки (коническая юбка на кокетке или с оборками, прямая юбка расширенная методом частичного закрытия вытачки и дополнительного разреза). | | 2 | Пр. р. Моделирование прямой и конической юбок в альбоме и в натуральную величину. | Проверка работы. |  |
| 13-14 Расчет количества ткани для изготовления юбки. Подготовка выкройки к раскрою. | | 2 | Пр. р. Расчет количества ткани для изготовления юбки. Подготовка выкройки к раскрою. | Проверка работы. |  |
| 15-16 Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Т/б. | | 2 | Пр. р. Раскладка выкройки на ткани. | Проверка работы. | Образец раскроя на доске в М1:2. |
| 17-18 Раскрой изделия с учетом припусков на швы. | | 2 | Пр. р. Раскрой изделия с учетом припусков на швы. | Проверка работы. | Образец раскроя на доске в М1:2. |
| **Машиноведение (4 часа) 7 класс.**  1 Уметь работать на машине с электроприводом.  2 Знать технику безопасности работы на машине с электроприводом.  4 Знать устройство регулятора натяжения нити и его назначение.  5 Уметь выполнять расстрочной шов и сборку на ткани. | | | | | |
| 1-2 Знакомство с электроприводом. Заправка верхней и нижней нити. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Выполнение приемов работы на швейной машине с электроприводом. Выполнение расстрочного шва. | Работа в альбоме. |  |
| 3-4Устройство регулятора натяжения нити на шв. машине с электроприводом. | | 2 | Пр. р. Выполнение образца на шв. машине с эл. приводом (сборка на ткани ). | Оценивание образца. |  |
| **Технология обработки поясного изделия юбки (20 часов) 7 класс.**  1 Соблюдать технологию раскроя , уметь планировать работу.  2 Знать технику безопасной работы при раскрое.  3 Уметь подготовить детали кроя к обработке.  4Уметь осуществлять примерку и устранять недочеты.  5 Уметь контролировать качество изделия , воспитывать культуру труда, уметь логически мыслить.  6 Уметь втачать молнию, обработать пояс, боковые срезы, низ изделия.  7 Уметь правильно провести ВТО, соблюдая температурный режим. | | | | | |
| 1-2Технологическя последовательность изготовления прямой юбки. Составление плана изготовления. Т/б. | | 2 | Пр. р. Подготовка деталей к сметыванию. Прокладывание контурных и контрольных линий. | Оценивание работы. |  |
| 3-4 Подготовка юбки к примерке. Сметывание деталей. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Подготовка юбки к примерке, соединение деталей сметочными стежками. | Оценивание работы. |  |
| 5-6 Примерка юбки. Исправление недочетов. Повторная примерка. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Примерка юбки. Исправление недочетов. Повторная примерка. Стачивание боковых срезов юбки. | Оценивание работы. |  |
| 7-8 Обработка вытачек. ВТО вытачек. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Обработка вытачек. Правила утюжки и прошивания вытачек. | Оценивание работы. |  |
| 9 10 Обработка односторонней и поперечной складок. ВТО складок. Т/ б. | |  | Пр. р. Обработка односторонней и поперечной складок. | Оценивание работы. |  |
| 11-12 Виды и способы обработки застежки юбки. Т/ б. | | 2 | Пр. р. « Втачивание и обработка застежки- «молния». | Оценивание работы. |  |
| 13-14 Обработка верхнего среза юбки.  Заготовка притачного пояса или подкроя к верхнему срезу. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Заготовка притачного пояса или подкройной об тачки к верхнему срезу. Подготовка верхнего среза юбки. | Оценивание работы. |  |
| 15-16 Обработка нижнего среза юбки. Виды обработки. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Обработка нижнего среза юбки различными способами. | Оценивание работы. | Музык. сопровождение, демонстрация. |
| 17-18 Окончательная обработка юбки. ВТО юбки. Демонстрация изделий. Т/б. | | 2 | Пр. р. ВТО юбки. Окончательная обработка. Демонстрация изделий. | Оценка всей работе. | Музык. сопровождение, демонстрация. |
| **Ремонт одежды (4 часа) 7 класс.**  1 Уметь осуществлять ремонт карманов, мешковины кармана.  2Уметь ремонтировать низ брюк брючной тесьмой.  3 Уметь укоротить джинсы. | | | | | |
| 1-2 Ремонт карманов замена мешковины кармана. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Ремонт карманов разных видов. | Оценивание работы. |  |
| 3-4 Ремонт низа брюк , притачивание и замена брючной тесьмы. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Ремонт низа брюк . Укорачивание низа джинсов.  ВТО брюк. | Оценивание работы. |  |
| **Рукоделие (10 часов) 7 класс. Лоскутная пластика 4 часа, вышивка гладью 6 часов.**  1Уметь создавать рисунок для своей работы в технике лоскутной пластики.  2Уметь подобрать ткани с учетом эстетического вкуса.  3Уметь прошивать прямые строчки для своей композиции.  4Знать правила вышивки гладью.  5Знать виды гладьевых швов, уметь их использовать в своей работе.  6Уметь эстетически. Аккуратно оформить свою работу. | | | | | |
| 1-2 Вышивка в технике гладьевых швов. Создание рисунка, подбор ниток. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Изготовление образца. | Оценивание работы. |  |
| 3-4 Виды швов (двухсторонняя гладь, Цветная художественная гладь). Т/б. | | 2 | Пр. р. Изготовление образца. | Оценивание работы. |  |
| 5-6 Стебельчатый шов. Атласная гладь. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Введение в образец новых элементов стебельчатого шва и атласной глади. | Оценивание работы. |  |
| **Лоскутная пластика.** | | | | | |
| 1-2Изготовление косметички в технике лоскутной пластике. Подбор ткани, создание рисунка. Заготовка полосок и донышка. из ткани. Т/ б. | | 2 | Пр. р. Подбор ткани заготовка деталей соединение полосок. | Оценивание работы. | Образец косметички. |
|  | | | | | |