*Приложение 1*

**Тематическое планирование по предмету «Технология» 7 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Тип урока | Основные элементы содержания | Виды деятельности | Контроль | Дата |
| **1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)** | | | | | | |
| **1 - 2** | Правила техники безопасности. Технологии в жизни человека и общества. | Урок открытия нового знания/ Урок общеметодологической направленности | Знакомство с содержанием программы. Инструктаж по правилам безопасных приёмов труда. | Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям | **Текущий** |  |
| **2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (12 часов)** | | | | | | |
| **3** | Этапы проектной деятельности. Конструкторский этап. | Урок открытия нового знания | Конструкторская и технологическая документация (спецификация, технический рисунок). Профессии: технолог, конструктор, контролёр. Правила выполнения чертежей. Правила нанесения размеров. Производственный и технологический процессы. Технологическая документация. | Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.  Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Выполнять правила нанесения размеров. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. | **Текущий** |  |
| **4** | Конструкторская документация на разных этапах проектной деятельности. | Урок общеметодологической направленности | Эскизы, чертежи, назначение и изготовление изделия. | Представление  о способах отображения результатов проектиро­вания на разных этапах в виде диаграмм, графи­ков, эскизов, чертежей | **Текущий** |  |
| **5** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Составление чертежей, эскизов. | Защита проекта. | **Тематический** |  |
| **6** | Составление конструкторской документации. | Урок общеметодологической направленности | Правила составления документации (чертежей). | Определение функционального назначения изделия. | **Текущий** |  |
| **7** | Составление конструкторской документации на компьютере. | Урок общеметодологической направленности | Правила составления документации (чертежей) на компьютере. | Составления документации (чертежей) на компьютере. | **Текущий** |  |
| **8** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Конструирование и моделирование, выполнение намеченной работы. | Конструирование и моделирование; использование компьютера при выполнении проекта. | **Текущий** |  |
| **9** | Этапы проектной деятельности. Технологический этап. | Урок общеметодологической направленности | Понятие «Технологический этап». Экономичность производства изделия и его эксплуатация; безопасность. | Знакомство с новым понятием и его составляющими | **Текущий** |  |
| **10** | Технологическая документация на разных этапах проектной деятельности. | Урок общеметодологической направленности\Урок рефлексии | Правила составления технологической документации. | Конструирование и моделирование; использование компьютера. | **Текущий** |  |
| **11** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Конструирование и моделирование, выполнение намеченной работы. | Выполнение проекта. | **Текущий** |  |
| **12** | Составление технологической документации. | Урок общеметодологической направленности\Урок рефлексии | Правила составления технологической документации. | Составление технологической документации | **Текущий** |  |
| **13** | Составление технологической документации на компьютере. | Урок общеметодологической направленности\Урок рефлексии | Правила составления технологической документации на компьютере. | Составление документации (чертежей) на компьютере в условиях установленных правил. | **Текущий** |  |
| **14** | Практическая работа. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. | Урок развивающего контроля | **Использование приобретённых знаний и умений в практической деятельности.** | Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. | **Тематический** |  |
| **3. Технологии домашнего хозяйства (13 часов)** | | | | | | |
| **15** | Аспекты ведения домашнего хозяйства. | Урок открытия нового знания | Санитарно - гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. | Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. | **Текущий** |  |
| **16** | Эстетика и  экология жилища. | Урок общеметодологической направленности | Оформление интерьера прихожей. | Особенности различных помещений в квартире. | **Текущий** |  |
| **17** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Эстетические, гигиенические, композиционные особенности различных помещений в квартире. Рациональное  использование способов и средств ухода за помещением, одеждой и обувью. | Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Особенности различных помещений в квартире. Правила выбора средств ухода за помещением, одеждой и обувью. | **Текущий** |  |
| **18** | Бюджет семьи. Основные понятия. | Урок общеметодологической направленности\Урок рефлексии | Значение домашней экономики, структуру семейного бюджета. Умение вести домашнюю бухгалтерию. | Цели и значение домашней экономики.  Составление семейного бюджета. | **Текущий** |  |
| **19** | Источник семейных доходов. | Урок общеметодологической направленности | Источники дохода семейного бюджета виды расходов.  Умение вести учёт расхода средств. | Семья как экономическая ячейка общества.  Потребности семьи.  Бюджет семьи. | **Текущий** |  |
| **20** | Расходы семьи. | Урок общеметодологической направленности | Виды расходов. Умение вести учёт расхода средств. | Доходная и расходная части семейного бюджета. | **Текущий** |  |
| **21** | Технология построения семейного бюджета. | Урок общеметодологической направленности | Технологию построения семейного бюджета | Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. | **Текущий** |  |
| **22** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Источники дохода семейного бюджета виды расходов.  Умение вести учёт расхода средств. | Структура семейного бюджета.  Бюджет школьника.  Трудовые отношения в семье. | **Текущий** |  |
| **23** | Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. | Урок общеметодологической направленности | Способы отображения результатов проектирования на разных этапах в виде диаграмм, графиков. | Отображение результатов проектирования на разных этапах в виде диаграмм, графиков. | **Текущий** |  |
| **24** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Источники дохода семейного бюджета виды расходов.  Умение вести учёт расхода средств. | Структура семейного бюджета.  Бюджет школьника.  Трудовые отношения в семье. | **Текущий** |  |
| **25** | Проект «Мой бюджет». | Урок рефлексии | Подбор материалов, использование дополнительной литературы по выбранной теме, создание эскизов | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. | **Текущий** |  |
| **26** | Представление проекта «Мой бюджет». | Урок развивающего контроля | Аргументированная защита проекта | Защита проектов. | **Тематический** |  |
| **27** | Представление проекта «Мой бюджет». | Урок развивающего контроля | Аргументированная защита проекта | Защита проектов. | **Тематический** |  |
| **4. Кулинария (10 часов)** | | | | | | |
| **28** | Технологии обработки пищевых продуктов. | Урок открытия нового знания | Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из разных продуктов (организация труда).  Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Сроки хранения мясных продуктов в холодильнике. Механическая обработка мяса. Характеристика и использование порционных и мелкокусочных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Изделия из рубленой массы. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса (припускание, тушение, запекание). Полезные советы. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Субпродукты. Мясо птицы. Механическая обработка птицы. Виды птицы. | Определять виды мяса по внешнему виду и его свежесть. Пользоваться правилами техники безопасности при механической и тепловой обработке мяса. Различать мясо птицы. Выполнять требования к качеству готовых блюд из мяса. | **Текущий** |  |
| **29** | Мясо и мясные продукты. | Урок общеметодологической направленности | **Текущий** |  |
| **30** | Морепродукты. | Урок общеметодологической направленности | Морепродукты. Виды морепродуктов. Определение свежести морепродуктов. Блюда из морепродуктов. Приготовление блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. | Определять свежесть морепродуктов. Готовить блюда из морепродуктов. Находить информацию о блюда из морепродуктов. | **Текущий** |  |
| **31** | Способы хранения пищевых продуктов. | Урок общеметодологической направленности | Способы определения готовности, условия и сроки хранения продуктов. | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладевать навыками эстетического оформления стола. | **Текущий** |  |
| **32** | Сервировка стола к обеду. | Урок общеметодологической направленности | Способы сервировки стола к обеду, культура поведения за столом. Сервировка стола к обеду, подача приготовленных блюд. | Сервировка стола к обеду с учётом национальных традиций.  Правила подачи приготовленных блюд. | **Текущий** |  |
| **33** | Правила хорошего тона. | Урок общеметодологической направленности | Правила поведения за столом. | Выполнять и соблюдать правила подачи к столу и поведения за столом. | **Текущий** |  |
| **34** | Приготовление блюд для обеда. | Урок общеметодологической направленности | Холодные закуски. Тепловая обработка овощей. Способы сохранения витаминов при тепловой обработке овощей. Супы. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов (рыбный бульон, грибной отвар, овощной отвар). Основное горячее блюдо. Десерт. Способы хранения пищевых продуктов. Подготовка плодов и овощей к консервированию. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд Правила хорошего тона. | Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Уметь приготовлять салаты, супы, десерты. | **Текущий** |  |
| **35** | Проект «Праздничный обед для гостей». | Урок рефлексии | Подбор материалов, использование дополнительной литературы по выбранной теме, создание эскизов. | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). | **Текущий** |  |
| **36** | Представление проекта «Праздничный обед для гостей». | Урок рефлексии | Аргументированная защита проекта | **Оценка и защита выполненной работы.** | **Тематический** |  |
| **37** | Представление проекта «Праздничный обед для гостей». | Урок развивающего контроля | Аргументированная защита проекта | **Оценка и защита выполненной работы.** | **Тематический** |  |
| **5. Технологии создания изделий из текстильных материалов (4 часа)** | | | | | | |
| **38** | Графика, черчение | Урок открытия нового знания | Особенности моделирования Правила снятия мерок Последовательность построения основы чертежа. | Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе | **Текущий** |  |
| **39** | Технология обработки ткани. | Урок общеметодологической направленности | Ассортимент и особенности поясных изделий. Юбка. Брюки. Их история. | Знать историю поясных изделий, их ассортимент и особенности. | **Текущий** |  |
| **40** | Свойства текстильных материалов. | Урок общеметодологической направленности | Получение искусствен­ных и синтетических во­локон. Свойства химиче­ских волокон. Способы распознавания химических волокон. Виды тканей из химиче­ских волокон. Физико-ме­ханические, технологиче­ские, гигиенические свой­ства тканей из химических волокон. Распознавание тканей из химических волокон | Знатьсвойства химиче­ских волокон. Иметь представление  о процессе получения химических волокон**.** Понимать, что выбор материала зависит от фасона, покроя, назна­чения изделия, от сезона носки. Уметьраспознавать ткани из хими **Текущий** ческих волокон по  внешнему виду, на ощупь и по ха­рактеру горения | **Текущий** |  |
| **41** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Технологии создания изделий из текстильных материалов | Практическая работа | **Текущий** |  |
| **6. Технологии художественных ремёсел (16 часов)** | | | | | | |
| **42** | Вязание крючком и спицами. История вязания. | Урок открытия нового знания | Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: вязание. Трикотаж. Из истории вязания. Материалы для вязания. Расчет количества пряжи для работы. Подготовка пряжи к работе. Инструменты для вязания. Правила ТБ. Санитарно-гигиенические требования. Технология вязания спицами. | Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий | **Текущий** |  |
| **43** | Материалы и инструменты для вязания. | Урок общеметодологической направленности | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы. | Способы вязания круга, квадрата, фигурного полотна. Вязание квадратного полотна, полотна по кругу. | **Текущий** |  |
| **44** | Вязание крючком и спицами. Организация рабочего времени для вязания. | Урок общеметодологической направленности | Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. | Технология выполнения основных видов петель. | **Текущий** |  |
| **45** | Условные обозначения и основные виды петель при вязании крючком. | Урок общеметодологической направленности | Техника набора петель крючком. | Выполнение цепочки из воздушных петель, столбики без накида, с накидом. | **Текущий** |  |
| **46** | Технология вязания спицами. | Урок общеметодологической направленности | Способы провязывания петель. Схема образования петель. | Правила составления схем узоров. Учимся читать схемы по условным обозначениям. | **Текущий** |  |
| **47** | Практическая работа. | Урок рефлексии | Различные способы провязывания петель | Использование различных способов провязывания петель. | **Текущий** |  |
| **48** | Вязание спицами и крючком. | Урок общеметодологической направленности\ Урок рефлексии | Правила составления схем узоров. | Знакомство с правилами составления схем узоров. Учимся читать схемы по условным обозначениям | **Текущий** |  |
| **49** | Отпаривание и сборка готовых изделий. | Урок общеметодологической направленности\ Урок рефлексии | Технология выполнения отпаривания и сборка готовых изделий. | Знакомство с технологиями выполнения отпаривания и сборка готовых изделий | **Текущий** |  |
| **50** | Декоративно-прикладное искусство. | Урок общеметодологической направленности | Виды декоративно-прикладного творчества. | Местные художественные промыслы. | **Текущий** |  |
| **51** | Традиционные виды ремёсел и народных промыслов. | Урок общеметодологической направленности | Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий | Выполнение работы крючком, спицами, вышивку и др. | **Текущий** |  |
| **52** | Проектирование изделий с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. | Урок общеметодологической направленности\ Урок рефлексии | Декоративно-прикладное творчество-проектирование. | Проектирование работы с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. | **Текущий** |  |
| **53** | Изготовление изделий с использованием традиционных видов ремесел и народных промыслов. | Урок рефлексии | Изготовление и назначение декоративно-прикладных изделий | Проектирование работы с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. | **Текущий** |  |
| **54** | Изготовление изделий с использованием традиционных видов ремесел и народных промыслов. | Урок рефлексии | Изготовление и назначение декоративно-прикладных изделий | Проектирование работы с использованием традиционных видов ремёсел и народных промыслов. | **Текущий** |  |
| **55** | Представление проектов. | Урок рефлексии | Подбор материалов, использование дополнительной литературы по выбранной теме, создание эскизов. | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов | **Текущий** |  |
| **56** | Представление проектов. | Урок рефлексии | Подбор материалов, использование дополнительной литературы по выбранной теме, создание эскизов. | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов | **Текущий** |  |
| **57** | Защита проектов. | Урок развивающего контроля | **Защита проектов.** | **Оценка и защита выполненной работы.** | **Тематический** |  |
| **7. Электротехника (3 часа)** | | | | | | |
| **58** | Источники, приёмники и проводники электрического тока. | Урок открытия нового знания | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами | Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами | **Текущий** |  |
| **59** | Электротехнические работы в жилых помещениях. Правила безопасного труда при электротехнических работах. | Урок общеметодологической направленности | Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами | Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами | **Текущий** |  |
| **60** | Практическая работа. | Урок развивающего контроля | Контроль знаний по пройдённому разделу | **Итоговый контроль в индивидуальной форме** | **Тематический** |  |
| **8. Творческая работа «Изготовление изделия для украшения интерьера» (6 часов)** | | | | | | |
| **61-65** | Творческая работа «Изготовление изделия для украшения интерьера». | Урок общеметодологической направленности\ Урок рефлексии | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждения, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). | Выбирать посильную и необходимую работу. Аргументировано защищать свой выбор. Делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Пользоваться необходимой литературой. Подбирать все необходимое для выполнения идеи. Конструировать и моделировать. Выполнять намеченные работы. | **Текущий** |  |
| **66** | Защита проекта «Изделие для украшения интерьера». | Урок развивающего контроля | Защита проектов. | Уметь оценивать выполненную работу и защищать её. | **Итоговый** |  |
| **67-68** | Повторение.  (Резерв учебного времени (2 час.) |  | **Повторение пройденного материала** |  |  |  |