

УДК 37.035.3
ББК 74.202.5
Д13

Автор выражает благодарность И.А. Агаповой за предоставленные для данного пособия вспомогательные материалы.

Давыдова М.А.

Д13 Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 7 класс : пособие для учителя / М.А. Давыдова. — 2-е изд., эл. — 1 файл pdf : 193 с. — Москва : БАКО, 2020. — (В помощь школьному учителю). — Систем. требования: Adobe Reader XI либо Adobe Digital Editions 4.5 ; экран 10". — Текст : электронный.

ISBN 978-5-408-05164-9

Пособие содержит подробные поурочные планы, ориентированные на учителей технологии, работающих по учебно-методическому комплексу под редакцией И.А. Сасовой (М.: Вентана-Граф). Планы уроков составлены в соответствии с программой образовательной области «Технология» для 7 класса. В представленные конспекты включены необходимые методические указания и рекомендации, имеются наглядные примеры и дополнительные материалы, позволяющие расширить содержание занятий.

Пособие будет полезно как преподавателям со стажем, так и начинающим педагогам, окажет помощь руководителям творческих кружков внешкольных учреждений.

УДК 37.035.3
ББК 74.202.5

Электронное издание на основе печатного издания: Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 7 класс : пособие для учителя / М.А. Давыдова. — Москва : БАКО, 2011. — 192 с. — (В помощь школьному учителю). — ISBN 978-5-408-00405-8. — Текст : непосредственный.

В соответствии со ст. 1299 и 1301 ГК РФ при устранении ограничений, установленных техническими средствами защиты авторских прав, правообладатель вправе требовать от нарушителя возмещения убытков или выплаты компенсации.

ISBN 978-5-408-05164-9

© ООО «БАКО», 2011

Содержание

Введение	3
Тематическое планирование учебного материала	5

I ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 1–2. Основы проектирования. Информационные ресурсы	9
Уроки 3–4. Юбка. Выбор модели, создание выкройки	14
Уроки 5–6. Юбка. Раскрой и пошив	24
Уроки 7–8. Юбка. Завершение работы. Декорирование	29
Уроки 9–10. Кулинария. Первое блюдо (щи)	35
Уроки 11–12. Кулинария. Первое блюдо (суп)	47
Уроки 13–14. Кулинария. Закуски к обеду	53
Уроки 15–16. Кулинария: русские народные традиции. Генеральная уборка кабинета.	59

II ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 17–18. Вязание на спицах. Основные приемы	63
Уроки 19–20. Вязание на спицах. Прием «резинка»	69
Уроки 21–22. Вязание шапочки «резинкой»	74
Уроки 23–24. Вязание шапочки. Завершение работы	76
Уроки 25–26. Кулинария. Второе горячее блюдо	79
Уроки 27–28. Кулинария. Гарниры	83
Уроки 29–30. Кулинария: десерт. Генеральная уборка кабинета	88

III ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 31–32. Вязание крючком. Основные приемы	91
Уроки 33–34. Вязание крючком. Столбик с накидом	96
Уроки 35–36. Вязание крючком. Круговое вязание	99
Уроки 37–38. Вязание крючком. Ажурное вязание	104
Уроки 39–40. Шитье. Костюм для масленичного карнавала	106
Уроки 41–42. Шитье. Масленичная атрибутика	111
Уроки 43–44. Интерьер жилых помещений. Прихожая	119

Уроки 45–46. Интерьер жилых помещений. Защита проекта «Оформление прихожей»	127
Уроки 47–48. Кулинария: хранение пищевых продуктов, варка яблочного варенья	129
Уроки 49–50. Генеральная уборка кабинета	138

IV ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 51–52. Брюки. Выбор модели, создание выкройки	139
Уроки 53–54. Брюки. Раскрой и пошив	155
Уроки 55–56. Брюки. Сшивание деталей	162
Уроки 57–58. Брюки. Завершение работы	169
Уроки 59–60. Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи	173
Уроки 61–62. Кулинария. Приготовление праздничного обеда	177
Уроки 63–64. Кулинария. Защита проекта «Праздничный обед для гостей»	186
Уроки 65–66. Генеральная уборка кабинета	187
Об авторе	189