

«Утверждаю»

Директор МАОУ лицей №130

Телицына Т.Н._____

Приказ № 323 О от 01.09. 2014г.

Рабочая программа

предмета «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» для 5-7 класса.

Рабочую учебную программу составила:
Вашляева Марина Геннадьевна
учитель 1 квалификационной категории

2014 г.

Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного курса «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» для учащихся 5-7 класса разработана и составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования. (Приказ МО РФ от 05.03.2004 № 1089).

Рабочая программа разработана в соответствии с:

- федерального базисного плана для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования (Приказ МО РФ от 09.03.2004 г. № 1312)
- Федеральным перечнем учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, на 2014-2015 учебный год.
- Учебным планом на 2014-2015 учебный год МАОУ Лицей № 130 г. Екатеринбурга .
- Примерной программой общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы./ Научные руководители: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко. М: Просвещение, 2010.

Основная цель обучения школьников по учебному курсу «Технология. *Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов*»- обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно – прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре путем включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- объяснить учащимся о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- привить умение действовать автономно: защищать свои права, интересы;
- научить учащихся работать с разными видами информации;

- привить умение работать в группе;

Межпредметные связи:

В процессе обучения осуществляются межпредметные связи с **алгеброй и геометрией** при проведении расчетных и графических операций в 5-7 классах при изучении раздела «Проектирование и изготовление швейного изделия»; биологией, химией, физикой - при изучении раздела «Основы материаловедения»; с **историей и искусством** –при ознакомлении с видами народных ремесел в разделе «Рукоделие».

Разделы рабочей программы:

- элементы материаловедения
- элементы машиноведения
- рукоделие
- проектирование и изготовление одежды
- интерьер жилого дома
- гигиена девушки
- кулинария

Для всех учащихся рабочая программа разработана так, что теория преподается учащимся 5-7 классов одинаково, а задания по практике разноуровневые.

Важность привития молодежи технологической культуры в настоящее время признается во всем мире: ЮНЕСКО разработана программа «2000+» (Международный проект по научной и технологической грамотности для всех).

В целях реализации **региональной общеобразовательной политики** учащиеся 5-х классов при изучении

- темы «Рукоделие. Вышивка. Лоскутная техника» должны:
- А) знать традиции народных промыслов в декоративно-прикладном искусстве;
- Б) планировать практическую деятельность;
- В) оценивать внешний вид изделия при выборе различных материалов и техники изготовления.

- темы «Кулинария» должны:
- А) познакомиться с национальной кухней (кухней Урала и Сибири), знать основы полноценного питания;
- Б) уметь готовить национальные блюда из овощей (салата из белокочанной капусты);
- В) оценивать доброкачественность овощей по внешнему виду.

- темы «Материаловедение» должны:
- А) знать виды и свойства тканей растительного происхождения, познакомиться с ассортиментом тканей Екатеринбургского камвольного комбината;
- Б) уметь подбирать ткани для изготовления рабочей одежды – фартука;
- В) оценивать свойства тканей при изготовлении швейных изделий.

В целях реализации **региональной общеобразовательной политики** учащиеся 6-х классов при изучении

- темы «Рукоделие. Вышивка» должны:
- А) знать традиции народных промыслов в декоративно-прикладном искусстве;
- Б) планировать практическую деятельность;
- В) оценивать внешний вид изделия при выборе различных материалов и техники изготовления.

- темы «Кулинария» должны:
- А) познакомиться с национальной кухней (кухней Урала и Сибири), знать основы полноценного питания;
- Б) уметь готовить национальные блюда (сибирские блины, кисель из ягод);

В) составлять меню, удовлетворяющее суточную потребность организма в минеральных веществах.

- темы «Материаловедение» должны:

А) знать виды и свойства тканей животного происхождения, познакомиться с ассортиментом тканей Екатеринбургского камвольного комбината, иметь представление о юбке в русском народном костюме;

Б) уметь подбирать ткани для изготовления поясного изделия- юбки;

В) выбирать ткани для изготовления швейного изделия с учетом их свойств.

В целях реализации **региональной общеобразовательной политики** учащиеся 7-х классов при изучении

- темы «Рукоделие. Вязание крючком» должны:

А) знать традиции народных промыслов в декоративно-прикладном искусстве;

Б) планировать практическую деятельность;

В) оценивать внешний вид изделия при выборе различных материалов и техники изготовления.

- темы «Кулинария» должны:

А) познакомиться с национальной кухней (кухней Урала и Сибири), знать основы полноценного питания;

Б) уметь готовить национальные блюда из мяса и рыбы (уха из рыбной консервы);

В) составлять рацион питания для своей семьи с оценкой его калорийности.

- темы «Материаловедение» должны:

А) знать виды и свойства тканей из химических волокон, познакомиться с ассортиментом тканей Екатеринбургского камвольного комбината;

Б) уметь подбирать ткани для изготовления плечевого изделия-ночной сорочки;

В) выбирать ткани для изготовления швейного изделия с учетом их свойств.

Рабочая программа учебного курса «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» для учащихся 5-7 класса (вариант для девочек) для 5, 6 и 7 классов рассчитана на 70 часа. Все практические работы учащиеся выполняют в классе на уроке, поэтому домашние задания не предусмотрены.

Тематический план для 5 класса

№ п/п	Тема	Кол-во учебных часов
1	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	1
2	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ	3
3	МАШИНОВЕДЕНИЕ	6
4	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ	2
5	РУКОДЕЛИЕ (ВЫШИВКА)	6
6	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ	28
7	РУКОДЕЛИЕ (ЛОСКУТНАЯ ТЕХНИКА)	4
8	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ	2
9	ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ	2
2.	КУЛИНАРИЯ	16
	Итого:	70

Тематический план для 6 класса

№ п/п	Тема	Кол-во учебных часов
1	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	2
2	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ	2
3	МАШИНОВЕДЕНИЕ	6
4	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ	2
5	РУКОДЕЛИЕ (ВЫШИВКА)	6
6	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЮБКИ	26
7	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ	4
8	ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА	4
9	КУЛИНАРИЯ	18
	Итого:	70

Тематический план для 7 класса

№ п/п	Тема	Кол-во учебных часов
1	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	2
2	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ	4
3	МАШИНОВЕДЕНИЕ	8
4	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ	2
5	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ	26
6	РУКОДЕЛИЕ (ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ)	6
7	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ	2
8	ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ	2
9	КУЛИНАРИЯ	18
	Итого:	70

Оценка теоретических знаний обучающихся проводится с помощью контрольных тестов по темам «Основы материаловедения» и «Проектирование и изготовление швейного изделия».

Оценка практических умений обучающихся проводится на каждой паре уроков, где предусмотрены практические работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся.

В результате изучения в 5 классе учебного курса «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» (вариант для девочек) ученица должна

знать/понимать

- виды натуральных волокон растительного происхождения; свойства хлопчато-бумажных и льняных тканей; признаки лицевой стороны тканей; правила техники безопасности при выполнении ручных, машинных и утюжильных работ; терминологию, применяемую при выполнении ручных, машинных и утюжильных работ; составные части швейной машины; виды приводов швейной машины; инструменты и приспособления, применяемые для вышивания; способы перевода рисунка на ткань; роль овощей в питании человека; требования, предъявляемые к интерьеру квартиры; рациональное размещение кухонного оборудования.

уметь

- выбирать вид ткани для изготовления рабочей одежды-фартука; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выполнять художественное оформление изделия; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; приготавливать блюда из сырых, вареных овощей и из яиц; приготавливать бутерброды и горячие напитки; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; замораживать на зиму ягоды, овощи и фрукты; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

-изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения различных контурных, украшающих швов, для художественного оформления изделий; замораживания ягод, овощей и фруктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам; приготовления блюд из овощей и яиц; приготовления бутербродов и горячих напитков; сервировки стола к завтраку оформления приготовленных блюд; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

Требования к уровню подготовки обучающихся.

В результате изучения в 6 классе учебного курса «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» (вариант для девочек) ученица должна

знать/понимать

- виды натуральных волокон животного происхождения; свойства шерстяных и натуральных шелковых тканей; признаки лицевой стороны тканей; правила техники безопасности при выполнении ручных, машинных и утюжильных работ; терминологию, применяемую при выполнении ручных, машинных и утюжильных работ; устройство машинной иглы; виды регуляторов швейной машины; инструменты и приспособления, применяемые для счетной вышивки; роль овощей в питании человека; виды освещения квартиры; варианты отделки квартиры.

уметь

- выбирать вид ткани для изготовления поясного изделия-юбки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж юбки; выполнять художественное оформление изделия; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; приготавливать блюда молока, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; печь оладьи, блины; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

-изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения счетных швов, для художественного оформления изделий; консервирования овощей и фруктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам; приготовления блюд из молока, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; приготовления оладий и блинов; сервировки стола к ужину и оформления приготовленных блюд; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

Требования к уровню подготовки обучающихся.

В результате изучения в 7 классе учебного курса «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» (вариант для девочек) ученица должна

знать/понимать

- виды химических волокон; свойства искусственных и синтетических тканей; признаки лицевой стороны тканей; правила техники безопасности при выполнении ручных, машинных и утюжительных работ; терминологию, применяемую при выполнении ручных, машинных и утюжительных работ; символы ухода за текстильными изделиями; стили одежды; инструменты и материалы, применяемые для вязания крючком; роль комнатных растений в интерьере; виды кисломолочных продуктов и блюда из них; виды теста и блюда из теста.

уметь

- выбирать вид ткани для изготовления плечевого изделия-ночной сорочки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж поясного изделия; выполнять художественное оформление изделия; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; приготавливать блюда из кисломолочных продуктов, мяса, консервированных продуктов; печь изделия из различных видов теста; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

-изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения вязаных изделий, для художественного оформления изделий; консервирования овощей и фруктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам; приготовления блюд из кисломолочных продуктов, мяса, консервированных продуктов; приготовления изделий из песочного, бисквитного, дрожжевого, слоеного теста; сервировки стола к завтраку, обеду и ужину и оформления приготовленных блюд; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

Для реализации рабочей программы «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» (вариант для девочек) используется следующий учебно-методический комплекс:

Учебная литература для учащихся:

1. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 3-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2007. – 192.: ил.
2. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Под ред. В.Д. Симоненко. М.: Вентана -Граф, 2008 с.: ил.
3. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Под ред. В.Д. Симоненко. М.: Вентана -Граф, 2013/-176 с.: ил.

Учебная литература для учителя:

1. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А. Нессонова и др. – Волгоград: Учитель, 2009.
2. Сергеев И.С., Блинов В.И. Как реализовать компетентностный подход на уроке и во внеурочной деятельности: Практическое пособие. – М.: АРКРИ, 2007.
3. Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику Ю.В. Крупской, Н.И.Лебедевой, В.Д.Симоненко (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие)/авт. сост. Г.П.Попова. Волгоград: Учитель, 2009.

ТСО

№	Название ТСО	Марка	Количество
1	компьютер		1
2	сканер	hp scaniet 2400	1

Аудиовизуальные средства:

- компьютерные программы
- коллекции текстильных волокон и тканей по разделу «материаловедение» для 5-7 классов.
- CD-диски: (Cosmopolitan -2000, Ваш стиль, Прически на все случаи жизни, Модели швейных машин фирмы «Brother».)
- журналы «Burda moden»
- творческие проекты учащихся
- фотоальбом «Наши руки не для скуки»

Дидактические пособия:

- учебные элементы для учащихся 5 классов по модульной программе обучения по разделу «Обработка ткани. Технология изготовления фартука».
- бланки контрольных работ для классов по разделам: «Материаловедение», «Машиноведение», «Обработка ткани», «Рукоделие», «Выполнение и защита творческого проекта».
- схемы по вышивке контурными швами.
- схемы по вышивке счетными швами.
- схемы по бисероплетению.
- схемы и образцы по вязанию на спицах.
- схемы и образцы по вязанию крючком.

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и
пищевых продуктов» на 2014 – 2015 учебный год (5 класс).

Учитель: Вашляева М.Г.

№№ недели	№№ урока	Недель ные сроки	Содержание учебного материала (тема урока)	Практ. и лаб. работы	Контр. Мероп- риятия
			1 четверть		
1	1-2	01.09- 06.09	Вводное. ПТБ и организация труда. <u>Тема: Элементы материаловедения.</u> (3 часа) Свойства тканей растительного происхождения. Ассортимент тканей.	Лаб.р.1	Вход- ной тест
2	3-4	08.09- 13.09	Производство ткани. Основа и уток. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Лаб.р.2	
3	5-6	15.09- 20.09	Тест по теме «Основы материаловедения» <u>Тема: Элементы машиноведения.</u> (6 часов) Виды швейных машин. Устройство. Упражнения без ниток. ПТБ.	П.р.1	К.р.1 (каф)
4	7-8	22.09- 27.09	Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение образца стачного шва.	П.р.2	
5	9-10	29.09- 04.10	Намотка ниток на шпульку. Выполнение образца шва вподгибку.	П.р.3	
6	11-12	06.10- 11.10	<u>Тема: Уход за одеждой.</u> (2 часа) Правила ухода за одеждой. Ремонт одежды.	П.р.4	
7	13-14	13.10- 18.10	<u>Тема: Рукоделие. Вышивка.</u> (6 часов) Знакомство с видами вышивки. Инструменты и материалы. Технология выполнения контурных, украшающих швов. Выполнение образцов с видами швов.	П.р.5	
8	15-16	20.10- 25.10	Выбор рисунка. Разметка. Вышивание изделия (салфетки, платка, панно)	П.р.6	
			2 четверть		
9	17-18	05.11- 08.11	Вышивание изделия (салфетки, платка, панно). Оформление изделия.	П.р.7	
10	19-20	10.11- 15.11	<u>Тема: Проектирование и изготовление фартука</u> (28 часов). Виды рабочей одежды. Снятие мерок.	П.р.8	
11	21-22	17.11- 22.11	Расчёты конструкции. Построение чертежа фартука в М 1:4.	П.р.9	
12	23-24	24.11- 29.11	Построение чертежа фартука в М 1:1	П.р.10	
13	25-26	01.12- 06.12	Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою.	П.р.11	
14	27-28	08.12- 13.12	<i>Изготовление фартука (20 часов).</i> Подготовка ткани к раскрою. Технология раскроя.	П.р.12	
15	29-30	15.12- 20.12	Подготовка деталей кроя к обработке. Контрольные линии и копировальные стежки.	П.р.13	
16	31-32	22.12- 27.12	Обработка срезов нижней части. ВТО.	П.р.14	

			3 четверть		
17	33-34	12.01-17.01	Обработка срезов кармана. ВТО.	П.р.15	
18	35-36	19.01-24.01	Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. ВТО	П.р.16	
19	37-38	26.01-31.01	Обработка срезов пояса. ВТО.	П.р.17	
20	39-40	02.02-07.02	Обработка бретелей. ВТО.	П.р.18	
21	41-42	09.02-14.02	Обработка нагрудника. Соединение нагрудника с бретелями. ВТО.	П.р.19	
22	43-44	16.02-21.02	Соединение всех деталей фартука. ВТО	П.р.20	
23	45-46	23.02-28.02	Контроль качества готового изделия. Контрольный тест по теме: «Проектирование и изготовление фартука»	П.р.21	К.р. 2
24	47-48	02.03-07.03	<u>Тема: Рукоделие.</u> <u>Лоскутная техника.</u> (4 ч.) Материалы, инструменты. Подготовка материалов к работе.	П.р.22	
25	49-50	09.03-14.03	Технология соединения деталей между собой. Изготовление и оформление прихватки.	П.р.23	
26	51-52	16.03-21.03	<u>Тема: Гигиена девушки.</u> (2 часа) Уход за кожей, волосами, ногтями. Знакомство с профессией врача-косметолога.	П.р.24	
			4 четверть		
27	53-54	01.04-04.04	<u>Тема: Интерьер кухни, столовой.</u> (2 часа) Создание интерьера кухни.	П.р.25	
28	55-56	06.04-11.04	<u>Тема: Кулинария.</u> (10часов) Физиология питания. Состав пищевых продуктов.	П.р.26	
29	57-58	13.04-18.04	Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета.	П.р. 27	
30	59-60	20.04-25.04	Блюда из сырых овощей. Приготовление салата из капусты.	П.р. 28	
31	61-62	27.04-02.05	Блюда из варёных овощей. Приготовление винегрета.	П.р. 29	
32	63-64	04.05-09.05	Блюда из яиц. Технология приготовления омлета с сыром. (микроволновая печь)	П.р. 30	
33	65-66	11.05-16.05	Виды бутербродов. Технология приготовления.	П.р. 31	
34	67-68	18.05-23.05	Фрукты. Приготовление яблочно-лимонного фреша (соковыжималка)	П.р.32	
35	69-70	25.05-30.05	Итоговый тест по всем разделам программы за 5 класс. Горячие напитки. Технология приготовления какао.	П.р.33	К.р.3 (каф.)

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и
пищевых продуктов» на 2014 – 2015 учебный год (6 класс)

Учитель: Вашляева М.Г.

№№ недели	№№ урока	Недель ные сроки	Содержание учебного материала (тема урока)	Практ. и лаб. работы	Контр. Мероп- риятия
			1 четверть		
1	1-2	01.09- 06.09	<u>Вводное.</u> ПТБ и организация труда (2 часа). Экология. Влияние промышленности.		
2	3-4	08.09- 13.09	Тема: <u>Элементы материаловедения.</u> (2 часа) Волокна животного происхождения. Изучение свойств тканей из шерсти и натурального шёлка.	Лаб. Р.1	
3	5-6	15.09- 20.09	Тест по теме «Основы материаловедения». Тема: <u>Элементы машиноведения.</u> (6 часов) Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы.	П.р. 1 П.р.2	К.р.1 (каф)
4	7-8	22.09- 27.09	Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной. Чистка и смазка.	П.р. 3	
5	9-10	29.09- 04.10	Соединительные машинные швы. Изготовление образцов.	П.р. 4	
6	11-12	06.10- 11.10	Тема: <u>Рукоделие. Вышивка.</u> (6 часов) Материалы и инструменты для работы. Выбор рисунка. Разметка. ПТБ.	П.р. 5	
7	13-14	13.10- 18.10	Композиция, ритм, раппорт. Технология выполнения счётных швов.	П.р.6	
8	15-16	20.10- 25.10	Изготовление салфетки, рушника, панно. Способы обработки срезов изделия.	П.р. 7	
			2 четверть		
9	17-18	05.11- 08.11	Тема: <u>Проектирование и изготовление юбки.</u> (26 часа) Виды поясной одежды. Снятие мерок.	П.р. 8	
10	18-20	10.11- 15.11	Конические юбки. Расчёты и построение чертежа. М 1:4	П.р.9	
11	21-22	17.11- 22.11	Клиньевые юбки. Расчёты и построение чертежа в М 1:4	П.р. 10	
12	23-24	24.11- 29.11	Построение чертежа юбки в М 1:1. Подготовка выкройки к раскрою.	П.р. 11	
13	25-26	01.12- 06.12	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки.	П.р. 12	
14	27-28	08.12- 13.12	Подготовка деталей кроя к обработке.	П.р. 13	
15	29-30	15.12- 20.12	Примерка. Выявление и исправление дефектов.	П.р. 14	
16	31-32	22.12- 27.12	Обмётывание срезов. Правила обработки боковых срезов.	П.р. 15	
			3 четверть		
17	33-34	12.01- 17.01	Способы обработки застёжки. Технология втачивания тесьмы «молния».	П.р. 16	

18	35-36	19.01-24.01	Технология обработки пояса. Корсажная лента.	П.р. 17	
19	37-38	26.01-31.01	Выравнивание нижнего среза изделия. Способы обработки нижнего среза изделия.	П.р. 18	
20	39-40	02.02-07.02	Разметка и пришивание пуговиц. Обработка петли.	П.р. 19	
21	41-42	09.02-14.02	Окончательная отделка юбки. ВТО. Контрольный тест по теме «Проектирование и изготовление юбки».	П.р. 20	К.р.2
22	43-44	16.02-21.02	Тема: <u>Гигиена девушки.</u> (4 часа) Общие сведения о волосах. Уход. Коррекция типа лица с помощью причёски.	П.р. 21	
23	45-46	23.02-28.02	Требования к причёске школьницы. Технология укладки.	П.р. 22	
24	47-48	02.03-07.03	Тема: <u>Интерьер жилого дома.</u> (4 часа) Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, детской, спальни. Роль освещения.	П.р. 23	
25	49-50	09.03-14.03	Санитарно-гигиенические требования к уборке. Инструменты и приспособления. Моющие и чистящие средства.	П.р. 24	
26	51-52	16.03-21.03	Тема: <u>Уход за одеждой и обувью.</u> (2 часа) Правила ухода за одеждой и обувью из кожи и замши. Чистка.		
			4 четверть		
27	53-54	01.04-04.04	Тема: <u>Кулинария.</u> (18 часов) Физиология питания. Сервировка стола к ужину. Этикет.		
28	55-56	06.04-11.04	Блюда из молока. Приготовление молочного коктейля. (миксер)	П.р. 25	
29	57-58	13.04-18.04	Блюда из молока. Приготовление манной каши (молочного супа).	П.р. 26	
30	59-60	20.04-25.04	Блюда из кисломолочных продуктов. Приготовление творожных сырников.	П.р. 27	
31	61-62	27.04-02.05	Блюда из круп. Приготовление рассыпчатой гречневой каши. (мультиварка)	П.р. 28	
32	63-64	04.05-09.05	Блюда из рыбы. Приготовление блюда «Рыба по-французски».	П.р.29	
33	65-66	11.05-16.05	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Приготовление блинов.	П.р.30	
34	67-68	18.05-23.05	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Приготовление пышек.	П.р.31	
35	69-70	25.05-30.05	Итоговый тест по всем разделам программы за 5 и 6 класс. Сладкие блюда. Приготовление киселя, компота.	П.р.32	К.р.3 (каф)

Календарно-тематическое планирование
по предмету «Технология. Культура дома, технологии обработки ткани и
пищевых продуктов» на 2014 – 2015 учебный год (7 класс)

Учитель: Вашляева М.Г.

№ недели	№ урока	Недель ные сроки	Содержание учебного материала (тема урока)	Практ. и лаб. работы	Контр. меропри ятия
			1 четверть		
1	1-2	01.09- 06.09	Вводное. ПТБ и организация труда (2 ч.) Загрязнение окружающей среды.		
2	3-4	08.09- 13.09	<u>Тема: Элементы материаловедения.</u> (4 ч.) Производство химических волокон. Свойства тканей.	Лаб.р.1	
3	5-6	15.09- 20.09	Уход за одеждой. Символы ухода за текстильными изделиями.	П.р. 1	
4	7-8	22.09- 27.09	Контрольный тест по теме: «Основы материаловедения». <u>Тема: Элементы машиноведения.</u> (8 ч.) Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Приспособления (лапки) к швейной машине.	П.р.2	К.р.1
5	9-10	29.09- 04.10	Соединительные швы. (двойной шов). Технология выполнения.	П.р.3	
6	11-12	06.10- 11.10	Краевые швы (обтачной шов.) Технология выполнения.	П.р.4	
7	13-14	13.10- 18.10	Краевые швы (окантовочный шов.) Технология выполнения. Контрольный тест по теме: «Основы машиноведения».	П.р.5	
8	15-16	20.10- 25.10	<u>Тема: Уход за одеждой.</u> (2 ч.) Стирка и ВТО трикотажных изделий.		
			2 четверть		
9	17-18	05.11- 08.11	<u>Тема: Проектирование и изготовление плечевого изделия .</u> (26 часов) Плечевые изделия. Снятие мерок.	П.р.6	
10	18-20	10.11- 15.11	Расчёты конструкции. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4.	П.р.7	
11	21-22	17.11- 22.11	Построение чертежа ночной сорочки в М 1:1.	П.р.8	
12	23-24	24.11- 29.11	Моделирование выкройки. Подготовка к раскрою выкройки и ткани.	П.р.9	
13	25-26	01.12- 06.12	Раскладка выкройки на ткани. Технология раскроя.	П.р.10	
14	27-28	08.12- 13.12	Подготовка деталей кроя к обработке. Контрольные линии и силки.	П.р.11	
15	29-30	15.12- 20.12	Способы обработки горловины. Выкраивание обтачки.	П.р.12	
16	31-32	22.12- 27.12	Обработка горловины. Использование кружева.	П.р. 13	
			3 четверть		
17	33-34	12.01- 17.01	Соединение обтачки с горловиной сорочки. ВТО.	П.р. 14	

18	35-36	19.01-24.01	Обработка срезов рукавов. ВТО.	П.р. 15	
19	37-38	26.01-31.01	Обработка боковых швов. ВТО.	П.р. 16	
20	39-40	02.02-07.02	Обработка нижнего среза ночной сорочки. ВТО.	П.р. 17	
21	41-42	09.02-14.02	Окончательная отделка. Контроль качества. Контр.тест. по теме: «Проектирование и изготовление плечевого изделия».	П.р.18	К.р.2
22	43-44	16.02-21.02	Тема: <u>Гигиена девушки. Косметика.</u> (2 ч.) Уход за кожей лица. Маски для лица. Профессия визажиста.	П.р. 19	
23	45-46	23.02-28.02	Тема: <u>Интерьер жилого дома. (2 часа)</u> Роль комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка.	П.р. 20	
24	47-48	02.03-07.03	Тема: <u>Рукоделие. Вязание крючком.</u> (6 часов). Сведения из истории. Инструменты и материалы. Правильное положение рук.	П.р. 21	
25	49-50	09.03-14.03	Условные обозначения. Изготовление прихватки.	П.р. 22	
26	51-52	16.03-21.03	Технология выполнения различных петель. Оформление изделия.	П.р. 23	
4 четверть					
27	53-54	01.04-04.04	Тема: <u>Кулинария.</u> (18 часов) Физиология питания. Пищевые инфекции и отравления. Мучные изделия. Виды теста.		
28	55-56	06.04-11.04	Изделия из песочного теста. Приготовление песочного печенья.	П.р. 24	
29	57-58	13.04-18.04	Изделия из бисквитного теста. Приготовление пирога с яблоками («Шарлотка»).	П.р. 25	
30	59-60	20.04-25.04	Изделия из дрожжевого теста. (хлебопечка). Приготовление Пиццы.	П.р.26	
31	61-62	27.04-02.05	Изделия из слоеного теста. Приготовление слоеных пирожков.	П.р.27	
32	63-64	04.05-09.05	Технология приготовления кондитерских изделий. Приготовление торта «Наташа»(безе)	П.р.28	
33	65-66	11.05-16.05	Блюда из концентратов. Обед в походных условиях. Приготовление супа из рыбной консервы.	П.р.29	
34	67-68	18.05-23.05	Виды мясного сырья. Блюда из мяса. Приготовление картофельной запеканки. (мясорубка).	П.р.30	
35	69-70	25.05-30.05	Итоговый тест по всем разделам программы за 5-7 класс. Фрукты и ягоды. Заготовки на зиму. Приготовление яблочного варенья.	П.р.31	К.р.3