

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	Недельные сроки	Содержание учебного материала (тема урока)	Практ. и лаб. работы	Контр. Мероп- риятия	Компо- нент
			<b>1 четверть</b>			
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	Феде- раль- ный.
2	3-4	08.09-13.09	Производство ткани. Основа и уток. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Лаб.р.2		Феде- раль- ный.
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)	Феде- раль- ный.
4	7-8	22.09-27.09	Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение образца стачного шва.	П.р.2		Феде- раль- ный.
5	9-10	29.09-04.10	Намотка ниток на шпульку. Выполнение образца шва вподгибку.	П.р.3		Феде- раль- ный.
6	11-12	06.10-11.10	<u>Тема: Уход за одеждой.</u> (2 часа) Правила ухода за одеждой. Ремонт одежды.	П.р.4		Феде- раль- ный.
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		Феде- раль- ный.
8	15-16	20.10-25.10	Выбор рисунка. Разметка. Вышивание изделия (салфетки, платка, панно)	П.р.6		Феде- раль- ный.
			<b>2 четверть</b>			
9	17-18	05.11-08.11	Вышивание изделия (салфетки, платка, панно). Оформление изделия.	П.р.7		Феде- раль- ный.
10	19-20	10.11-15.11	<u>Тема: Проектирование и изготовление фартука</u> (28 часов). Виды рабочей одежды. Снятие мерок.	П.р.8		Феде- раль- ный.
11	21-22	17.11-22.11	Расчёты конструкции. Построение чертежа фартука в М 1:4.	П.р.9		Феде- раль- ный.

12	23-24	24.11-29.11	Построение чертежа фартука в М 1:1	П.р.10		Федеральный.
13	25-26	01.12-06.12	Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою.	П.р.11		Федеральный.
14	27-28	08.12-13.12	<i>Изготовление фартука (20 часов).</i> Подготовка ткани к раскрою. Технология раскроя.	П.р.12		Федеральный.
15	29-30	15.12-20.12	Подготовка деталей кроя к обработке. Контрольные линии и копировальные стежки.	П.р.13		Федеральный.
16	31-32	22.12-27.12	Обработка срезов нижней части. ВТО.	П.р.14		Федеральный.
			<b>3 четверть</b>			
17	33-34	12.01-17.01	Обработка срезов кармана. ВТО.	П.р.15		Федеральный.
18	35-36	19.01-24.01	Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. ВТО	П.р.16		Федеральный.
19	37-38	26.01-31.01	Обработка срезов пояса. ВТО.	П.р.17		Федеральный.
20	39-40	02.02-07.02	Обработка бретелей. ВТО.	П.р.18		Федеральный.
21	41-42	09.02-14.02	Обработка нагрудника. Соединение нагрудника с бретелями. ВТО.	П.р.19		Федеральный.
22	43-44	16.02-21.02	Соединение всех деталей фартука. ВТО	П.р.20		Федеральный.
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	Федеральный.
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		Федеральный.
25	49-50	09.03-14.03	Технология соединения деталей между собой. Изготовление и оформление прихватки.	П.р.23		Федеральный.
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		Федеральный.

			<b><u>4 четверть</u></b>			
27	53-54	01.04-04.04	<u>Тема: Интерьер кухни, столовой.</u> (2 часа) Создание интерьера кухни.	П.р.25		Федеральный.
28	55-56	06.04-11.04	<u>Тема: Кулинария.</u> (10часов) Физиология питания. Состав пищевых продуктов.	П.р.26		Федеральный.
29	57-58	13.04-18.04	Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета.	П.р. 27		Федеральный.
30	59-60	20.04-25.04	Блюда из сырых овощей. Приготовление салата из капусты.	П.р. 28		Федеральный.
31	61-62	27.04-02.05	Блюда из варёных овощей. Приготовление винегрета.	П.р. 29		Федеральный.
32	63-64	04.05-09.05	Блюда из яиц. Технология приготовления омлета с сыром. (микроволновая печь)	П.р. 30		Федеральный.
33	65-66	11.05-16.05	Виды бутербродов. Технология приготовления.	П.р. 31		Федеральный.
34	67-68	18.05-23.05	Фрукты. Приготовление яблочно-лимонного фреша (соковыжималка) .	П.р.32		Федеральный.
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.)	Федеральный.

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	Недельные сроки	Содержание учебного материала (тема урока)	Практ. и лаб. работы	Контр. Мероп- риятия	Компо- нент
			<b>1 четверть</b>			
1	1-2	01.09-06.09	<u>Вводное.</u> ПТБ и организация труда (2 часа). Экология. Влияние промышленности.			Феде- раль- ный.
2	3-4	08.09-13.09	<u>Тема: Элементы материаловедения.</u> (2 часа) Волокна животного происхождения. Изучение свойств тканей из шерсти и натурального шёлка.	Лаб. Р.1		Феде- раль- ный.
3	5-6	15.09-20.09	Тест по теме «Основы материаловедения». <u>Тема: Элементы машиноведения.</u> (6 часов) Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы.	П.р. 1 П.р.2	К.р.1 (каф)	Феде- раль- ный.
4	7-8	22.09-27.09	Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной. Чистка и смазка.	П.р. 3		Феде- раль- ный.
5	9-10	29.09-04.10	Соединительные машинные швы. Изготовление образцов.	П.р. 4		Феде- раль- ный.
6	11-12	06.10-11.10	<u>Тема: Рукоделие. Вышивка.</u> (6 часов) Материалы и инструменты для работы. Выбор рисунка. Разметка. ПТБ.	П.р. 5		Феде- раль- ный.
7	13-14	13.10-18.10	Композиция, ритм, раппорт. Технология выполнения счётных швов.	П.р.6		Феде- раль- ный.
8	15-16	20.10-25.10	Изготовление салфетки, рушника, панно. Способы обработки срезов изделия.	П.р. 7		Феде- раль- ный.
			<b>2 четверть</b>			
9	17-18	05.11-08.11	<u>Тема: Проектирование и изготовление юбки.</u> (26 часа) Виды поясной одежды. Снятие мерок.	П.р. 8		Феде- раль- ный.
10	18-20	10.11-15.11	Конические юбки. Расчёты и построение чертежа. М 1:4	П.р.9		Феде- раль- ный.

11	21-22	17.11-22.11	Клиньевые юбки. Расчёты и построение чертежа в М 1:4	П.р. 10		Федеральный.
12	23-24	24.11-29.11	Построение чертежа юбки в М 1:1. Подготовка выкройки к раскрою.	П.р. 11		Федеральный.
13	25-26	01.12-06.12	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой юбки.	П.р. 12		Федеральный.
14	27-28	08.12-13.12	Подготовка деталей кроя к обработке.	П.р. 13		Федеральный.
15	29-30	15.12-20.12	Примерка. Выявление и исправление дефектов.	П.р. 14		Федеральный.
16	31-32	22.12-27.12	Обмётывание срезов. Правила обработки боковых срезов.	П.р. 15		Федеральный.
			<b>3 четверть</b>			
17	33-34	12.01-17.01	Способы обработки застёжки. Технология втачивания тесьмы «молния».	П.р. 16		Федеральный.
18	35-36	19.01-24.01	Технология обработки пояса. Корсажная лента.	П.р. 17		Федеральный.
19	37-38	26.01-31.01	Выравнивание нижнего среза изделия. Способы обработки нижнего среза изделия.	П.р. 18		Федеральный.
20	39-40	02.02-07.02	Разметка и пришивание пуговиц. Обработка петли.	П.р. 19		Федеральный.
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	Федеральный.
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		Лицейский
23	45-46	23.02-28.02	Требования к причёске школьницы. Технология укладки.	П.р. 22		Лицейский
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		Федеральный.
25	49-50	09.03-14.03	Санитарно-гигиенические требования к уборке. Инструменты и приспособления. Моющие и чистящие средства.	П.р. 24		Федеральный.

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.			Федеральный.
			<b>4 четверть</b>			
27	53-54	01.04-04.04	Тема: <u>Кулинария.</u> (18 часов) Физиология питания. Сервировка стола к ужину. Этикет.			Федеральный.
28	55-56	06.04-11.04	Блюда из молока. Приготовление молочного коктейля. (миксер)	П.р. 25		Федеральный.
29	57-58	13.04-18.04	Блюда из молока. Приготовление манной каши (молочного супа).	П.р. 26		Федеральный.
30	61-62	20.04-25.04	Блюда из кисломолочных продуктов. Приготовление творожных сырников.	П.р. 27		Федеральный.
31	63-64	27.04-02.05	Блюда из круп. Приготовление рассыпчатой гречневой каши. (мультиварка)	П.р. 28		Федеральный.
32	65-66	04.05-09.05	Блюда из рыбы. Приготовление блюда «Рыба по-французски».	П.р.29		Федеральный.
33	67-68	11.05-16.05	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Приготовление блинов.	П.р.30		Федеральный.
34	69-70	18.05-23.05	Технология приготовления изделий из жидкого теста. Приготовление пышек.	П.р.31		Федеральный.
35	71-72	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)	Федеральный.

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	Недельные сроки	Содержание учебного материала (тема урока)	Практ. и лаб. работы	Контр. меропр иятия	Компо- нент.
			<b>1 четверть</b>			
1	1-2	01.09-06.09	Вводное. ПТБ и организация труда (2 ч.) Загрязнение окружающей среды.			Феде- раль- ный.
2	3-4	08.09-13.09	Тема: <u>Элементы материаловедения</u> . (4 ч.) Производство химических волокон. Свойства тканей.	Лаб.р.1		Феде- раль- ный.
3	5-6	15.09-20.09	Уход за одеждой. Символы ухода за текстильными изделиями.	П.р. 1		Феде- раль- ный.
4	7-8	22.09-27.09	Контрольный тест по теме: «Основы материаловедения». Тема: <u>Элементы машиноведения</u> . (8 ч.) Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Приспособления (лапки) к швейной машине.	П.р.2	К.р.1	Феде- раль- ный.
5	9-10	29.09-04.10	Соединительные швы. (двойной шов). Технология выполнения.	П.р.3		Феде- раль- ный.
6	11-12	06.10-11.10	Краевые швы (обтачной шов.) Технология выполнения.	П.р.4		Феде- раль- ный.
7	13-14	13.10-18.10	Краевые швы (окантовочный шов.) Технология выполнения. Контрольный тест по теме: «Основы машиноведения».	П.р.5		Феде- раль- ный.
8	15-16	20.10-25.10	Тема: <u>Уход за одеждой</u> . (2 ч.) Стирка и ВТО трикотажных изделий.			Феде- раль- ный.
			<b>2 четверть</b>			
9	17-18	05.11-08.11	Тема: <u>Проектирование и изготовление плечевого изделия</u> . (26 часов) Плечевые изделия. Снятие мерок.	П.р.6		Феде- раль- ный.
10	18-20	10.11-15.11	Расчёты конструкции. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4.	П.р.7		Феде- раль- ный.
11	21-22	17.11-22.11	Построение чертежа ночной сорочки в М 1:1.	П.р.8		Феде- раль- ный.

12	23-24	24.11-29.11	Моделирование выкройки. Подготовка к раскрою выкройки и ткани.	П.р.9		Федеральный.
13	25-26	01.12-06.12	Раскладка выкройки на ткани. Технология раскроя.	П.р.10		Федеральный.
14	27-28	08.12-13.12	Подготовка деталей кроя к обработке. Контрольные линии и силки.	П.р.11		Федеральный.
15	29-30	15.12-20.12	Способы обработки горловины. Выкраивание обтачки.	П.р.12		Федеральный.
16	31-32	22.12-27.12	Обработка горловины. Использование кружева.	П.р. 13		Федеральный.
			<b>3 четверть</b>			
17	33-34	12.01-17.01	Соединение обтачки с горловиной сорочки. ВТО.	П.р. 14		Федеральный.
18	35-36	19.01-24.01	Обработка срезов рукавов. ВТО.	П.р. 15		Федеральный.
19	37-38	26.01-31.01	Обработка боковых швов. ВТО.	П.р. 16		Федеральный.
20	39-40	02.02-07.02	Обработка нижнего среза ночной сорочки. ВТО.	П.р. 17		Федеральный.
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	Федеральный.
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		Лицейский.
23	45-46	23.02-28.02	Тема: <u>Интерьер жилого дома.</u> (2 часа) Роль комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка.	П.р. 20		Федеральный.
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		Федеральный.
25	49-50	09.03-14.03	Условные обозначения. Изготовление прихватки.	П.р. 22		Федеральный.
26	51-52	16.03-21.03	Технология выполнения различных петель. Оформление изделия.	П.р. 23		Федеральный.



			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.			Федеральный.
28	55-56	06.04-11.04	Изделия из песочного теста. Приготовление песочного печенья.	П.р. 24		Федеральный.
29	57-58	13.04-18.04	Изделия из бисквитного теста. Приготовление пирога с яблоками («Шарлотка»).	П.р. 25		Федеральный.
30	59-60	20.04-25.04	Изделия из дрожжевого теста. (хлебопечка). Приготовление Пиццы.	П.р.26		Федеральный.
31	61-62	27.04-02.05	Изделия из слоеного теста. Приготовление слоеных пирожков.	П.р.27		Федеральный.
32	63-64	04.05-09.05	Технология приготовления кондитерских изделий. Приготовление торта «Наташа»(безе)	П.р.28		Федеральный.
33	65-66	11.05-16.05	Блюда из концентратов. Обед в походных условиях. Приготовление супа из рыбной консервы.	П.р.29		Федеральный.
34	67-68	18.05-23.05	Виды мясного сырья. Блюда из мяса. Приготовление картофельной запеканки. (мясорубка).	П.р.30		Федеральный.
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	Федеральный.