




МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИРКУТСКОГО РАЙОННОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ХОМУТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

Рассмотрено на заседании МО учителей эстетического цикла _____; руководитель МО Липатова А.Ю.  Протокол №1 от « 30 » 08 2017 г.	Согласовано Заместитель директора по НМР Мокрецова Н.В.  « 31 » 08 2017 г.	Утверждено Директор МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №1» Романова О.И.  Приказ № _____ от « 31 » 08 2017 г.
---	--	---



Календарно-тематическое планирование  
по технологии (девочки)  
на 2017-2018 учебный год

Класс 5

Учитель: Трофимова Л.В

Количество часов: всего – 68 часов; в неделю – 2 часа;

Календарно-тематическое планирование составлено на основе рабочей программы  
«Технология (девочки) 5-8 класс» Трофимовой Л.Ю., Волынкиной Л.Г., утвержденной  
приказом МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №1» № 204 от 30.08.2016г.

с.Хомутово  
2017 г.

Номер урока	Дата	Корректировка	Содержание урока	Кол-во часов	Примечание
<b>Основы аграрной технологии</b>					
1			Основы аграрной технологии (осенний период). Техника безопасности при работе на пришкольном учебно-опытном участке	1	Т.Б
2			Осенние работы в овощеводстве	1	Пр.р; Т.Б
3			Уборка и учёт урожая столовой свёклы, моркови и других корнеплодных растений.	1	Пр.р; Т.Б
4			Отбор семенников двулетних овощных растений, и закладка их на хранение.	1	Пр.р; Т.Б
5			Овощи из семейства «Тыквенные».	1	
6			Сбор урожая тыквы, патиссонов, и кабачков.	1	Пр.р; Т.Б
<b>Творческая проектная деятельность</b>					
7			Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты.	1	Т.Б
8			Этапы выполнения проектов	1	
<b>Оформление интерьера</b>					
9			Оформление интерьера. Запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»	1	
10			Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Практическая работа.	1	Пр.р; Т.Б
11			Бытовые электроприборы на кухне.	1	
12			Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	1	
<b>Кулинария</b>					
13			Кулинария. Запуск 2 – го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	
14			Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему	1	

			пищеварению.		
15			Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.	1	
16			Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах.	1	К.р
17			Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Инструкция по технике безопасности.	1	Т.Б
18			Санитария и гигиена. Здоровое питание	1	
19			Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания. Энергия пищи.	1	Т.Б
20			Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	Т.Б
21			Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.	1	Пр.р; Т.Б
22			Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	
23			Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.	1	
24			Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.	1	Пр.р; Т.Б
25			Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.	1	
26			Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1	
27			Сервировка стола. Этикет	1	Пр.р; Т.Б

28			Оформление стола к празднику. Прием гостей и правила поведения в гостях.	1	
<b>Созданий изделий из текстильных и поделочных материалов</b>					
29			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Запуск 3 – го проекта «Фартук для работы на кухне»	1	
30			Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.	1	К.р
31			Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.	1	Пр.р; Т.Б
32			Элементы машиноведения. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов.	1	
33			Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.	1	Пр.р ; Т.Б
34			Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.	1	Пр.р; Т.Б
35			Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.	1	Пр.р; Т.Б
36			Конструирование швейных изделий. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.	1	Пр.р; Т.Б
37			Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы	1	

			конструирования.		
38			Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.	1	Пр.р; Т.Б
39			Выполнение эскизов национальных костюмов. Эскизная разработка фартука для кухни.	1	Пр.р; Т.Б
40			Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.	1	Пр.р; Т.Б
41			Моделирование швейных изделий. Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.	1	
42			Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.	1	Пр.р; Т.Б
43			Технология изготовления швейных изделий. Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов.	1	Пр.р; Т.Б
44			Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани. Инструменты и приспособления для раскроя.	1	Пр.р; Т.Б
45			Обработка деталей кроя. Обработка карманов, бретелей.	1	Пр.р; Т.Б
46			Обработка поясов, пройм.	1	Пр.р; Т.Б
47			Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом	1	Пр.р; Т.Б
48			Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.	1	К.р
49			Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами.	1	Пр.р; Т.Б
50			Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.	1	Пр.р; Т.Б

<b>Художественные ремесла</b>					
51			Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство. Традиционные виды рукоделия.	1	
52			Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.	1	
53			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	
54			Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции.	1	
55			Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России и. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	
56			Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	1	
57			Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе.	1	Пр.р; Т.Б
58			Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента	1	
59			Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	1	Пр.р; Т.Б
60			Использование прокладочных материалов. Сборка изделия	1	Пр.р; Т.Б
61			Промежуточная аттестация. Итоговая контрольная работа	1	К.р
62			Декоративная и окончательная отделки изделий. Разработка рекламного буклета	1	
<b>Основы аграрной технологии</b>					
63			Основы аграрной технологии (весенний период). Понятие о сорте	1	

			овощных и цветочных культур		
64			Клумбы. Рабатки.	1	
65			Весенняя обработка почвы в цветочно-декоративном отделе.	1	Пр.р; Т.Б
66			Весенняя обработка почвы в цветочно-декоративном отделе.	1	Пр.р; Т.Б
67			Весенняя обработка почвы в цветочно-декоративном отделе.	1	Пр.р; Т.Б
68			Виды органических удобрений.	1	
<b>Итого:</b>				68	