Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Земцовская средняя общеобразовательная школа

Нелидовского района Тверской области

«Утверждаю»

Директор Земцовской школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Б.Хозяинова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета «Согласовано»

Протокол № 1 от «28» «августа» 2014 г. Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ж.Л.Барсукова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

**Рабочая программа учебного предмета**

**«Технология»**

**6,7,8 классы**

**Учебник:**  «Технология. Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С., Синицы Н. В., Симоненко В. Д. М.: «Вентана-Граф», 2008.

Рекомендовано Министерством образования РФ.

**Количество часов: всего 70 часов; в неделю 2 часа**

**Учитель** Иванова Вита Николаевна

**(первая квалификационная категория)**

**2014 год**

**Рабочая программа по технологии (девочки) 6-8 класс.**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

* федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
* Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.
* Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С., Синицы Н. В., Симоненко В. Д. М.: «Вентана-Граф», 2008.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

## Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**- воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

## В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

* формирование политехнических знаний и экологической культуры;
* привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
* ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
* развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;
* обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
* воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;
* овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;
* использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей. Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание эстетическим, эко­логическим и эргономическим требованиям.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

В соответствии с федеральным базисным учебным планом на изучение курса «Технология» в 5-8 классах выделяется по 70 часов ежегодно (из расчёта 2 учебных часа в неделю.) Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Проектирование и изготовление изделия».

Согласно школьному учебному плану на 2014-2015 уч. год в 6, 7, 8 классах введено по 2 часа в неделю учебного предмета «Технология». В 8 классе первый час направлен на изучение технологии, а второй направлен на изучение краеведческих аспектов технологии

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, деловые игры, метод проектирования, контроль и самоконтроль. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ в конце каждого года обучения. Причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

При организации творческой и проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении изделия, изготовление которого они выдвигают в качестве творческой идеи.

При освоении курса «Технология» в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки делового бесконфликтного общения.

**Содержание учебного материала 6-8 классов**

**6 класс (70 часов)**

## Раздел 1. Кулинария (11 часов).

Физиология питания.Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

**Основные понятия темы:** минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность; молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты;каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие, бобовые, макаронные изделия; нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)**

***Материаловедение (2 часа).***

Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон. Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей. **Основные понятия темы:**  шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора, переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

***Машиноведение (6 часов).***

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

**Основные понятия темы:** регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити; машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска; швы: запошивочный, двойной, окантовочный, обтачной; разборка челночного устройства, смазка.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов).***

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия, кокетки. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани. **Основные понятия темы:** стиль, силуэт, требования к одежде; мерки, сантиметровая лента; основа с цельнокроеным рукавом, моделирование, изменение формы горловины, кокетка, изменение длины.

***Технология изготовления швейного изделия (12 часов).***

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой. Способы обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, контурные и контрольные линии и точки; подкройная обтачка, прокладочные материалы; косая бейка, боковой шов; оконтовка, контроль качества.

***Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество (18 часов)***

***Вязание спицами (10 часов).***

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2-х спицах. Техника выполнения лицевых петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Техника выполнения изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Кромочные петли. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме. Раппорт. Техника убавления, прибавления петель при вязании на спицах. Вязание нитками разных цветов. Вязание по схеме.

**Основные понятия темы:** спицы, набор петель, лицевые и изнаночные петли, кромочные, задняя и передняя стенки петли, раппорт, схема вязания.

***Вышивка (8 часов).***История вышивки, орнаментов. Инструменты и материалы для вышивания. Техника вышивания. Композиция построения узора. ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. Техника выполнения швов роспись, счётная гладь, крест. Простейшая строчевая вышивка мережка. Разреживание ткани - выдерг нитей. Техника выполнения мережки-кисточки. Техника выполнения мережки-столбика и мережки-враскол. **Основные понятия темы:** композиция, пяльца, мулине, пасма, роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов, канва, разреживание ткани, выдерг нитей, строчевая вышивка, мережки-кисточки, мережки-столбика и мережки-враскол.

## Раздел 4. Творческое проектирование (9 часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Основные понятия темы:** базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

***Раздел 5. Технология ведения дома (6 часов).***

***Уход за одеждой и обувью (2 часа).***

Правильный уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей и обувью. Хранение обуви. Условные обозначения на ярлыках одежды.

**Основные понятия темы:** стирка, глажка, утюжка, ярлык, проутюжильник, химическая чистка.

***Интерьер жилых помещений (4 часа).***

Функциональность помещений. Зонирование помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды освещения (искусственное и естественное, общее, местное, точечное, комбинированное, направленное освещение). Декоративное оформление (декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка). Виды отделки и материалы.Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Виды уборки помещений (генеральная, сухая и влажная уборка).

**Основные понятия темы:** декоративное убранство, искусственное и естественное освещение, отделка квартиры, декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка, генеральная, сухая и влажная уборка.

# 7 класс (70 часов)

## Раздел 1. Кулинария (11 часов)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Способы сохранения витаминов в овощах. Правила варки овощей. Требования к блюдам из овощей. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. Основные правила консервирования, стерилизация тары и готовых консервов. Способы консервирование овощей. Преимущества и недостатки консервирования. Значение кислотности для консервации. Первичная обработка овощей. Влияние консервантов. Условия и сроки хранения маринадов.

**Основные понятия темы:** микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь,пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка, варка, жаренье, гарниры, соусы, тара,консервирование, маринование, стерилизация, консервант, бланширование.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (33 часа)**

## Материаловедение (3 часа).

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

**Основные понятия темы:**  ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон, флизелин, синтепон.

***Машиноведение (4 часа).***

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, настрочного швов

**Основные понятия темы:** лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель, регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация, швы: настрочной, расточной.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (10 часов).***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани. Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение от линии бедер, расширение от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Основные понятия темы:** эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания, коническая, клиньевая, прямая юбка, расчетная формула, масштаб, расширение, заужение

***Технология изготовления швейного изделия (16 часов).***

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов. Исправление дефектов. Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок: односторонние, встречные, банктовые. Технология обработки вытачек и складок. Обработка боковых швов. Правила стачивания деталей кроя. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия. Основные способы обработки застежки на юбке. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния. Формы пояса. Обработка притачного пояса. Соединение верхнего среза юбки с притачным поясом. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки.Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, раскрой, вытачки, складки, застежка в боковом шве, тесьма-молния, пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса, ВТО, контроль качества.

***Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество (12 часов)***

***Вязание крючком (6 часов).***

Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе крючком. Способы вязания изделий по кругу. Приемы вязания крючком изделий по кругу с замыканием и по спирали. Чтение схем вязания. Подбор крючка для вязания ажура. Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. Технология вязание ажурной салфетки по схеме. Пышные столбики.

**Основные понятия темы:** вязание с замыканием круга, вязание по спирали, ажурное полотно, пышные столбики.

***Вязание спицами (6 часов).***

Цвет. Цветовые сочетания. Использование двухцветного вязания в изделиях. Технология выполнения двухцветных образцов. Введение нитей другого цвета. Подбор ниток и спиц. Использование орнамента в вязании. Условная запись и чтение схем орнамента. Протяжки. Технология выполнения образца двухцветного орнамента.

**Основные понятия темы:** цветовые сочетания, орнамент, двухцветный орнамент, протяжки.

## Раздел 4. Творческое проектирование (8 часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Основные понятия темы:** базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

***Раздел 5. Технология ведения дома (4 часа).***

***Уход за одеждой (2 часа).***

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

**Основные понятия темы:** стирка, глажка, утюжка, ярлык, химическая чистка.

***Интерьер жилых помещений (4 часа).***

Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство. Уход за различными видами комнатных растений. Пересадка, полив, подкормка, размножение. Разновидности комнатных растений. Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.

**Основные понятия темы:** теплица, оранжерея, зимний сад, комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство почвенная смесь, дренаж, перевалка, кашпо, террариум.

**8 класс (70 часов)**

## Раздел 1. Кулинария (5 часов).

Виды теста, пищевая ценность продуктов входящих в состав теста, основные и дополнительные продукты для приготовления теста, рецептура и технология приготовления бездрожжевого пресного теста, влияние компонентов теста на качество изделия. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Основные компоненты для приготовления бисквитного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из бисквитного теста. Основные компоненты для приготовления песочного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из песочного теста. Основные компоненты для приготовления дрожжевого теста, требования к качеству. Особенности приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из дрожжевого теста. Приготовление начинок. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из теста путем внесения в него различных добавок. Способы определения готовности.

**Основные понятия темы:** пресное, бисквитное, песочное, дрожжевое тесто, разрыхлители, добавки, опара, дрожжи, пищевая сода, начинка

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (4 часа)**

## Материаловедение (2 часа).

Понятие об ассортименте тканей. Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей и тканей из химических волокон. Краткая характеристика групп ткани и отдельных видов ткани из различных видов волокон. Их технологические свойства и применение при изготовлении женской легкой одежды.

**Основные понятия темы:** ассортимент тканей, технологические свойства,гигроскопичность, воздухопроницаемость, сминаемость, драпируемость, теплозащитность, демисезонная, национальная, форменная.

***Машиноведение (2 часа).***

Рабочие органы швейной машины. Основные неполадки швейной машины, причины возникновения и способы устранения. Виды машинных стежков и швов: назначение и применение. Виды швов в изделиях. Конструкция швов. Способы выполнения машинных швов.

***Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество (16 часов)***

***Вышивка (6 часов).*** Цвет. Цветовые сочетания. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной вышивки. Владимирское шитьё. Основные цвета. Создание композиций. Подбор ткани и ниток. Технология выполнения владимирской глади. Гладь «вприкреп». Виды накладных сеток и гладьевых разделок. Технология выполнения накладных сеток, бархатного шва, шва «козлик», «кисточка». Оформление владимирской вышивки. Разработка композиций. Материалы, инструменты, основные элементы белой глади. Цветовая гамма. Выполнение настила. Элементы прорезной глади. Требования к белой глади. Оформление изделий выполненных в технике белая гладь. Создание шаблонов. Технология выполнения фестонов. Объёмная вышивка. Буклированная поверхность. Материалы, инструменты. Технология выполнения швов «узелки» и «рококо».**Основные понятия темы:** двухсторонняя, цветная, владимирская, художественная, белая гладь, накладные сетки, бархатный шов, швы «козлик», «кисточка», «узелки» и «рококо», настил, прорезная гладь, фестоны, буклированная поверхность.

***Вязание крючком (5 часов).***

Использование кружева и прошвы в оформлении белья и одежды. Мотивы прошвы. Условная запись, составление схем. Виды сеток. Расчёт петель. Филейная вязка с прямым краем. Соединение прошвы с изделием. Композиция оформления края полотенца. Прибавление петель в филейном кружеве. Убавление петель в филейном кружеве. Филейная вязка с зубчатым краем. **Основные понятия темы:** мотивы, композиция, прошва, сетка, филейная вязка, зубчатый край.

***Вязание спицами (5 часов).***

История возникновения носков. Ассортимент и орнаментация. Снятие мерок. Расчёт петель. Части носка. Виды резинок. Виды вязок используемых для вязания голенища носка.Варианты укрепления прочности пятки. Технология формирования пятки.Набор петель из кромочных. Убавление петель внутри полотна.

Приёмы убавления петель при оформлении мысика носка. **Основные понятия темы:** резинка, орнамент, голенище, формирование пятки, мысик.

**Раздел 4. Творческое проектирование (5 часов)**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Основные понятия темы:** базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

***Раздел 5. Технология ведения дома (4 часа).***

## Семейная экономика (4 часа).

Экономическая функция семьи. Семейная экономика и её задачи. Предпринимательство. Виды потребностей. Классификация покупок. Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров ( торговые символы, этикетки, штрих-код). Бюджет семьи, источники расходов и доходов. Планирование расходов. Способы сбережений. Рациональное питание, планирование расходов на продукты питания. Правила при покупке товаров. Влияние приусадебного участка на семейный бюджет. **Основные понятия темы:** семейная экономика, предпринимательство, бюджет, сертификация, маркировка, сбережения, планирование, рациональное питание.

**Раздел 6. Конаковский фаянс - гордость России"**

Теоретическое обучение. История возникновения фабрики Ауэрбаха. Развитие фаянсовой промышленности и особенности производства, росписи. Становление фабрики большим широкомасштабным предприятием: путь от фабрики Ауэрбаха до фаянсового завода имени М.И.Калинина. Материалы и оборудование для производства посуды. Знаменитые мастера завода.

Практическое обучение. Изготовление глиняной посуды, разработка эскизов, роспись, а также разработка коллективного проекта "Оберег".

**Раздел 7. "Тверская игрушка"**

Теоретическое обучение. Отличительные особенности Тверской игрушки, ее возникновение и развитие. Технология изготовления игрушки и подбор красок

Практическое обучение. Разработка эскизов по назначению игрушки, изготовление, роспись.

**Раздел 8. "Золотые изделия Торжка"**

Теоретическое обучение. Необходимость и история возникновения и развития золотошвейной фабрики. Уникальность, ценность и назначение изделий, украшенных золотным шитьем. Знаменитые изделия, технология вышивки золотыми нитками, подбор материала.

Практическое обучение. Выполнение эскизов и элементов вышивки. Изготовление брошки в стиле Торжокской вышивки.

**Раздел 9. "Новозавидовская фабрика елочных украшений"**

Теоретическое обучение Обзорные доклады на тему "Народные промыслы Тверского края", цель которых дать знания о разнообразии народного ремесла, места происхождения, отличительных особенностях, в подборе материала, технологии изготовления

В курс входит модуль "Итоговое занятие", который включает обзорный материал, состоящий из докладов учащихся на тему "Народные промыслы Тверского края". Целью данного занятия является знакомство учащихся с другими видами промыслов и расширение их кругозора.

В курс также включены экскурсии: "Фаянсовый завод г.Конаково" и "Новозавидловская фабрика елочных украшений" для более наглядного и углубленного изучения изделий.

##### Требования к уровню подготовки учащихся 6-8 классов

##### Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

##### Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

##### VI класс

##### Учащиеся должны знать:

* санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра­вила работы с горячими маслами и жирами, правила мытья посуды;
* общие сведения о значении минеральных солей и микроэле­ментов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значе­нии, питательной ценности и химическом составе молока; спо­собы определения качества молока, способы сохранения свеже­го молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
* способы первичной обработки рыбы, технологию приготов­ления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, спо­собы тепловой обработки рыбы;
* виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
* правила варки крупяных каш различной консистенции, осо­бенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изде­лий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
* правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колю­щим и режущим инструментом, с электрооборудованием, элек­тронагревательными приборами;
* способы получения натуральных волокон животного проис­хождения, получение нитей из этих волокон в условиях пря­дильного производства и в домашних условиях, свойства нату­ральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
* назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
* композицию, орнамент, раппорт в вышивке, холод­ные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: двойного, запошивочного и окантовочного, основные тех­нологические приемы обработки сорочки;
* правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;
* материалы и инструменты и правила их подготовки к работе при вязании спицами, условные обозначения петель
* инструменты и материалы для вышивания, различные техники вышивания, виды счетных швов и технику их выполнения

## Учащиеся должны уметь:

* определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество го­товых блюд;
* определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачи­вать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, при­готавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
* проводить первичную обработку круп, бобовых и макарон­ных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
* приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
* лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
* регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызван­ные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швей­ную машину;
* подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки сорочки к раскрою;
* выполнять на швейной машине двойной, запошивочный и окантовочный швы, обрабатывать ночную сорочку;
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать ночную сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия.
* использовать правила подбора спиц по толщине, набирать петли первого ряда, вязать лицевые и изнаночные петли и определять их по внешнему виду
* изготавливать схемы для счётных швов и применять их в выполнении счётных швов, выполнять простейшие виды мережки шва «роспись»

##### Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

##### VII класс

##### Учащиеся должны знать:

* виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы раз­делки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использо­вания;
* правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления блюд из пресного теста;
* сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стеж­ка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния к легкому женскому платью, материалы и отделки, приме­няемые при изготовлении прямых, клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технология выполнения следующих швов: настрочного, расстрочного, основные тех­нологические приемы обработки юбок;
* правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
* условные обозначения,ПТБ, способы вязания крючком

## Учащиеся должны уметь:

* определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, при­готавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;
* подбирать ткань и отделку для изготовления различных моделей юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи прямых, клиньевых и конических юбок, моделировать прямые, клиньевые и конические юбки, подготавливать выкройки юбки к раскрою;
* выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество гото­вого изделия, отпа­рывать и пришивать фурнитуру;
* читать схемы, вязать по схемам ажурное вязание

##### Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

##### VIII класс

##### Учащиеся должны знать:

* общие сведения о полезном и вредном воздействии микро­организмов на пищевые продукты, источники и пути проник­новения болезнетворных микробов в организм человека, о пи­щевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* способы приготовления пресного, бисквитного, песочного и дрожжевого теста, раскатки теста, тех­нологии приготовления изделий из теста, спо­собы определения готовности;
* виды и причины дефектов теста и изделий из теста;
* сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды, причины и способы неисправностей швейной машины;
* виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуа­тационные, гигиенические и эстетические требования к белье­вым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моде­лирования;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного, обтачного, вподгибку);
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, тех­нологическую последовательность раскроя ткани, правила под­готовки и проведения примерки, выявление и исправление де­фектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработ­ки, требования к качеству готового изделия;
* единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
* виды декоративно-прикладного искусства; материалы и инструменты для вышивания; свойства цвета и элементы построения вышивки
* об использовании кружева и прошвы в оформлении белья и одежды, технологии выполнения филейной вязки с прямым и зубчатым краем;
* основные промысла Тверского края

## Учащиеся должны уметь:

* приготавливать различные виды теста и изделия из него
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты­вать петли зигзагообразной строчкой;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двой­ной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный, обтачной, вподгибку);
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с сим­метричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить обработку низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оце­нивать качество готового изделия.
* использовать правила подбора спиц по толщине, технику выполнения петель различными способами; способы убавления, прибавления петель
* выполнять швы в технике владимирского шитья, различные виды накладных сеток, выполнять настил и элементы белой и прорезной глади
* читать и составлять схемы филейной вязки, рассчитывать количество петель, вязать прошву с прямым и зубчатым краем, оформлять изделие вязаным кружевом;
* изготавливать изделия в стиле Торжокской вышивки;
* уметь разрабатывать авторские елочные украшения из природного и бросового материала;
* уметь изготавливать игрушки;
* уметь изготавливать глиняную посуду и эскизы к ней.

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**знать/понимать** основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь** рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Календарно-тематическое планирование 6-й класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела.**  **Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Дата** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ***Кулинария (11 часов)*** | | | |
| 1/2 | Физиология питания.  Блюда из молока. | 1  1 | 03.09 |
| 3/4 | Крупы, бобовые и макаронные изделия. | 2 | 10.09 |
| 5/6 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 17.09 |
| 7/8 | Рыба и морепродукты | 2 | 24.09 |
| 9/10 | Блюда из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов. | 2 | 01.10 |
| 11 | Обобщающий урок по разделу «Кулинария» | 1 | 08.10 |
| 12 | Проектные творческие работы. | 1 | 08.10 |
| ***Создание изделий из текстильных материалов.* Материаловедение (2 часа)** | | | |
| 13/14 | Натуральные волокна животного происхождения.  Ткацкие переплетения. Свойства тканей. | 1  1 | 15.10 |
| ***Технология ведения дома (2 часа)*** | | | |
| 15/16 | **Уход за одеждой и обувью (2 часа)**  Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.  Уход за обувью. | 1  1 | 22.10 |
| 17/18 | **Машиноведение (6 ч.)**  Швейные машины с ножным приводом. ТБ. Регуляторы швейной машины. | 2 | 29.10 |
| 19/20 | Устройство и установка машинной иглы  Машинные швы: запошивочный и двойной | 1  1 | 12.11 |
| 21/22 | Уход за швейной машиной.  Машинные швы: окантовочный | 1  1 | 19.11 |
| ***Создание изделий из текстильных материалов.*** | | | |
| 23/24 | **Конструирование**  **(6 часов)**  Силуэт и стиль в одежде.  Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия | 1  1 | 26.11 |
| 25/26 | Построение чертежа основы плечевого изделия на типовую фигуру в М 1:4 | 2 | 03.12 |
| 27/28 | Построение чертежа основы плечевого изделия на индивидуальную фигуру в М 1:1  Моделирование плечевого изделия. | 1  1 | 10.12 |
| 29/30 | **Технология изготовления швейного изделия (12 часов)**  Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.  Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | 17.12 |
| 31/32 | Изготовление и обработка подкройной обтачкой. | 2 | 24.12 |
| 33/34 | Способы обработки горловины и пройм. | 2 | 14.01 |
| 35/36 | Обработка нижних срезов рукавов | 2 | 21.01 |
| 37/38 | Обработка боковых срезов | 2 | 28.01 |
| 39/40 | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 | 04.02 |
| 41/42 | ***Декоративно-прикладное творчество (18 ч)***  **Вязание спицами (10часов).**  История вязания спицами и мода. Материалы и инструменты  Подбор спиц и  нитей. Набор петель  для вязания спицами. Условные обозначения | 2 | 11.02 |
| 43/44 | Лицевые петли и их условное обозначение на схемах вязания. Закрытие петель последнего ряда | 2 | 18.02 |
| 45/46 | Изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания.  Особенности вязания кромочных петель. | 2 | 25.02 |
| 47/48 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. | 2 | 04.03 |
| 49/50 | Убавление, прибавление петель. Двухцветное вязание. | 2 | 11.03 |
| 51/52 | **Вышивка (8 часов).**  Подготовка к вышивке  Композиционное построение узоров. | 2 | 18.03 |
| 53/54 | Счетные швы  Использование компьютера для вышивания | 2 | 01.04 |
| 55/56 | Простейшая строчевая вышивка мережка - кисточка. | 2 | 08.04 |
| 57/58 | Простейшая строчевая вышивка: мережка - столбик и мережка - враскол | 2 | 15.04 |
| 59/60 | ***Творческий проект (8 часов).***  Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 | 22.04 |
| 61/62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | 29.04 |
| 63/64 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 2 | 06.05 |
| 65/66 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | 13.05 |
| 67/68 | ***Технология ведения дома (4 часа).***  **Интерьер жилого дома (4 ч).**  Композиция в интерьере. Освещение. | 2 | 20.05 |
| 69/70 | Отделка квартиры.  Гигиена жилья | 2 | 27.05 |
|  | **Всего:** | **70** |  |

**Календарно-тематическое планирование 7-й класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела.**  **Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Дата** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1/2 | ***Кулинария***  ***(11 часов) .***  Физиология питания. | 1 | 03.09 |
| Овощи. Первые и вторые блюда из овощей. | 1 |
| 3/4 | Виды мясного сырья. Первичная и тепловая обработка мяса. Блюда из мяса | 2 | 10.09 |
| 5/6 | Блюда из мяса.  Гарниры из овощей. | 2 | 17.09 |
| 7/8 | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения | 2 | 24.09 |
| 9/10 | Домашние заготовки | 2 | 01.10 |
| 11/12 | Обобщающий урок по разделу «**Кулинария»** | 1 | 08.10 |
| ***Создание изделий из текстильных материалов.***  **Материаловедение**  **(3 часа).**  Ткани из химических волокон. | 1 |
| 13/14 | Нетканые материалы из химических волокон. | 2 | 15.10 |
| 15/16 | ***Технология ведения дома (2 часа).***  **Уход за одеждой** из химических волокон. | 2 | 22.10 |
| 17/18 | **Машиноведение**  **(4 часа).**  Устройство электропривода. Приспособления к швейной машине. | 2 | 29.10 |
| 19/20 | Машинные швы. | 2 | 12.11 |
| 21/22 | **Конструирование**  **(10 часов)**  Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки | 2 | 19.11 |
| 23/24 | Конструирование конической юбки  Построение чертежа клиньевой юбки | 1  1 | 26.11 |
| 25/26 | Построение чертежа прямой юбки | 2 | 03.12 |
| 27/28 | Моделирование юбки. | 2 | 10.12 |
| 29/30 | Построение чертежа юбки по индивидуальным меркам в М 1:1 | 2 | 17.12 |
| 31/32 | **Технология изготовления швейного изделия (16 часов).**  Раскройные работы  Подготовка деталей кроя к обработке. | 2 | 24.12 |
| 33/34 | Первая примерка. Исправление дефектов. | 2 | 14.01 |
| 35/36 | Обработка вытачек и складок | 2 | 21.01 |
| 37/38 | Обработка боковых швов. | 2 | 28.01 |
| 39/40 | Обработка застежки в боковом шве | 2 | 04.02 |
| 41/42 | Обработка пояса. Соединение верхнего среза юбки с поясом. | 2 | 11.02 |
| 43/44 | Обработка верхнего среза юбки с поясом. | 2 | 18.02 |
| 45/46 | Обработка нижнего среза юбки. Окончание работы. ВТО. | 2 | 25.02 |
| 47/48 | ***Декоративно-прикладное творчество (12 ч)***  **Вязание крючком**  **(6 часов).**  Вязание по кругу | 2 | 04.03 |
| 49/50 | Ажурное вязание крючком | 2 | 11.03 |
| 51/52 | Ажурное вязание салфетки крючком. | 2 | 18.03 |
| 53/54 | ***Творческий проект (8 часов).***  Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап творческого проекта | 2 | 01.04 |
| 55/56 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | 08.04 |
| 57/58 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 2 | 15.04 |
| 59/60 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | 22.04 |
| 61/62 | ***Декоративно-прикладное творчество***  **Вязание спицами**  **(6 часов).**  Двухцветное вязание. | 2 | 29.04 |
| 63/64 | Орнамент в вязании | 2 | 06.05 |
| 65/66 | Геометрический орнамент | 2 | 13.05 |
| 67/68 | ***Технология ведения дома (4 часа).***  **Интерьер жилого дома (4 ч).**  Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. | 2 | 20.05 |
| 69/70 | Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере. | 2 | 27.05 |
|  | **Всего:** | **70** |  |

**Календарно-тематическое планирование 8-й класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела.**  **Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Дата** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | ***Кулинария. (5часов)***  Виды теста. Бездрожжевое пресное тесто и изделия из него. | 1 | 03.09 |
| 2 | Бисквитное тесто. | 1 | 04.09 |
| 3 | Песочное тесто. | 1 | 10.09 |
| 4 | Дрожжевое тесто (опарный и безопарный замес).  Русские пироги. | 1 | 11.09 |
| 5 | Обобщающий урок по разделу «**Кулинария»** | 1 | 17.09 |
| 6 | ***Создание изделий из текстильных материалов.***  **Материаловедение**  **(2 часа).**  Технологический процесс производства тканей.  Классификация тканей. | 1 | 18.09 |
| 7 | Классификация одежды | 1 | 24.09 |
| 8 | **Машиноведение**  **(2 часа).**  Неисправности швейной машины. | 1 | 25.09 |
| 9 | Классификация машинных швов | 1 | 01.10 |
| 10 | ***Декоративно-прикладное творчество (16 часов)***  **Вышивка (6 часов).**  Изучение цвета. Художественная гладь.  Двусторонняя гладь. | 1 | 02.10 |
| 11 | Техника владимирского шитья. | 1 | 08.10 |
| 12 | Накладные сетки и разделки верхошвов. | 1 | 09.10 |
| 13 | Белая гладь. | 1 | 15.10 |
| 14 | Фестоны в отделке белой глади. | 1 | 16.10 |
| 15 | Швы «узелки» и «рококо» | 1 | 22.10 |
| 16 | **Вязание крючком**  **(5 часов).**  Кружево и прошва в оформлении белья и одежды. | 1 | 23.10 |
| 17 | Филейная вязка с прямым краем. | 1 | 29.10 |
| 18 | Филейная вязка с прямым краем. Соединение прошвы с изделием. | 1 | 30.10 |
| 19 | Филейная вязка с фигурным краем. | 1 | 05.11 |
| 20 | Филейная вязка с фигурным краем. | 1 | 06.11 |
| 21 | **Вязание спицами**  **(5 часов).**  Вязание носка на 5-и спицах | 1 | 12.11 |
| 22 | Вязание резинки и голенища носка. | 1 | 13.11 |
| 23 | Вязание пятки носка | 1 | 19.11 |
| 24 | Вязание центральной части носка. | 1 | 20.11 |
| 25 | Вязание мысика носка. | 1 | 26.11 |
| 26 | ***Творческий проект***  **(5 часов).**  Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 1 | 27.11 |
| 27 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 1 | 03.12 |
| 28 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 1 | 04.12 |
| 29 | Технологический этап (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 1 | 10.12 |
| 30 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 1 | 11.12 |
| 31 | ***Технология ведения дома (4 часа).***  **Семейная экономика (4 часа).**  Семья как экономическая ячейка общества. Потребности семьи | 1 | 17.12 |
| 32 | Информация о товарах. Торговые символы, этикетки, штрих-код. | 1 | 18.12 |
| 33 | Бюджет семьи. Сбережения. Личный бюджет. | 1 | 24.12 |
| 34 | Расходы на питание. Экономика приусадебного участка. | 1 | 25.12 |
| 35 | **"Конаковский фаянс - гордость Тверской земли" (10ч)**  История возникновения фабрики Ауэрбаха. | 1 | 14.01 |
| 36 | Развитие фаянсовой промышленности и особенности производства, росписи. | 1 | 15.01 |
| 37 | Становление фабрики большим широкомасштабным предприятием: путь от фабрики Ауэрбаха до фаянсового завода имени М.И.Калинина. | 1 | 21.01 |
| 38 | Материалы и оборудование для производства посуды. Знаменитые мастера завода. | 1 | 22.01 |
| 39-40 | Изготовление глиняной посуды, разработка эскизов, роспись | 2 | 28.01  29.01 |
| 41-44 | Разработка коллективного проекта "Оберег". | 4 | 04.02  05.02  11.02  12.02 |
| 45 | **"Тверская игрушка"(7ч)**  Отличительные особенности Тверской игрушки, ее возникновение и развитие. | 1 | 18.02 |
| 46 | Технология изготовления игрушки и подбор красок | 1 | 19.02 |
| 47-51 | Разработка эскизов по назначению игрушки, изготовление, роспись. | 5 | 25.02  26.02  04.03  05.03  11.03 |
| 52 | **"Золотые узоры Торжка" (8ч)**  Необходимость и история возникновения и развития золотошвейной фабрики | 1 | 12.03 |
| 53 | Уникальность, ценность и назначение изделий, украшенных золотным шитьем. | 1 | 18.03 |
| 54 | Знаменитые изделия, технология вышивки золотыми нитками, подбор материала. | 1 | 19.03 |
| 55-56 | Выполнение эскизов и элементов вышивки. | 2 | 01.04  02.04 |
| 57-59 | Изготовление брошки в стиле Торжокской вышивки. | 3 | 08.04  09.04  15.04 |
| 60 | **"Новозавидовская фабрика елочных украшений"(8ч)**  История фабрики, развитие, технология выполнения изделий. | 1 | 16.04 |
| 61 | Виды игрушек, способы их изготовления. | 1 | 22.04 |
| 62 | Авторские игрушки. | 1 | 23.04 |
| 63-67 | Творческий проект елочных украшений из природного и бросового материала | 5 | 29.04  30.04  06.05  07.05  13.05 |
| 68-69 | Итоговое занятие "народные промыслы Тверского края" | 2 | 14.05  20.05 |
| 70 | Заочная экскурсия на: "Фаянсовый завод в г.Конаково" и "Новозавидовскую фабрику елочных украшений" | 1 | 21.05 |
|  | **Всего:** | **70** |  |

# Литература для учителя

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
3. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
4. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
5. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 9 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 10 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
7. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.
8. Захарченко Г.Г. Учебные задания по сельскохозяйственному труду: 5-9 кл: Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 144с.
9. Захарченко Г.Г. Лабораторные работы по изучению полевых культур: Сельскохозяйственный труд: 5-9 кл. Методическое пособие для учителя. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 120с.
10. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.
11. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
12. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
13. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003.
14. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2004.
15. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2005.
16. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2006.
17. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.
18. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.
19. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.
20. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
21. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
22. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
23. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
24. Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.
25. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
26. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
27. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
28. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
29. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
30. Технология: Кожа- вторая жизнь вещей. (конспекты занятий, материалы к урокам в 9-10 классах)/Автор – составитель Т.Ф.Софьина. – Волгоград: Учитель, 2004. – 47с.
31. Технология: этот чудесный батик (конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани»)/Авт.-сост. А.А.Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2006. – 78с.
32. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
33. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
34. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.
35. Литература для учащихся
36. ЗИК" - Завод имени М.И.Калинина. Калининский полиграфический комбинат. 1980.
37. Земля Калининская. Калининский полиграфический комбинат. 1980.
38. Калмыкова Л.Э. Народное искусство Тверской земли. Тверь. АИТЭК. 1995.
39. К.В.Хилевская. Золотой узор. М., 1959.
40. Народные промыслы. Белый город. М., 2004.
41. М.Майстровский. Земля мастеров. М., Московский рабочий. 1986.