

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ (РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ)

*В результате обучения технологии ученик должен*  
**знать/понимать:**

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
- общие сведения о пищевой ценности мяса, о возможности кулинарного использования мяса разных видов, методы определения качества мяса;
- технологию приготовления блюд из мяса, способы определения готовности и правила подачи мясных блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологию приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- правила использования газовой и электрической духовой печи;
- технологию приготовления пиццы;
- технологию приготовления десертов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность создания рюкзака;
- экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, исправление дефектов изделия;
- средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- об уходе за подростковой кожей и волосами.

**уметь:**

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо проводить первичную обработку мяса, приготавливать блюда из мяса, определять готовность мясных блюд, подавать их к столу.
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, готовить пиццу.
- готовить простые десерты.
- Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
- снимать мерки, записывать результаты измерений;
- читать и строить чертёж рюкзака, снимать мерки, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

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

- безопасного обращения с бытовой техникой;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки качества блюд, изделий из ткани, предметов интерьера;
- критической оценки информации о веществах, используемых в составе продуктов;
- экономного использования различных материалов.

**Формы организации учебного процесса:**

- индивидуальные;
- групповые;
- фронтальные;
- практические работы.

**Формы контроля ЗУН;**

- наблюдение;
- беседа;
- фронтальный опрос;
- тестирование;
- просмотр.

**СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА**

## **Вводный урок (2 ч)**

Предмет технология. Правила техники безопасности, правила поведения в классе. Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях, порезах.

## **Тема 1. Кулинария (14 ч)**

### **Вредные вещества в составе продуктов (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Ядохимикаты, пестициды, радионуклиды и т.п. Вредные продукты питания (жевательные резинки, газированные сладкие напитки, чипсы и другое).

### **Изделия из теста (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста. Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скоропслого) теста. Виды изделий из слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление пресного теста.

Приготовление изделий из пресного теста.

### **Технология приготовления блюд из мяса (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Способы определения готовности и правила подачи мясных блюд к столу, определение качества мяса, обработка мяса, приготовление блюд из мяса, виды прожарки мяса.

### **Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей». Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление десерта.

### **Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

## **Тема 2. Интерьер жилого дома (10 ч)**

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение. Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Создание флорариума;

Создание миниатюрной настольной лампы;

Подготовка к защите и защита проекта «Умный дом».

## **Тема 3. Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)**

**Элементы материаловедения (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон искусственного происхождения и их свойства. Ассортимент искусственных тканей.

**Создание аксессуара школьника (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Виды материалов, используемых для пошива рюкзаков. Конструкции рюкзака. Выбор модели с учетом функции рюкзака. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд).

Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений;

Получение выкройки швейного изделия и подготовка ее к раскрою.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами.

Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Создание образцов различных швов.

## **Технология машинных работ (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

### **Творческий проект «Школьный рюкзак» (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Проектирование рюкзака: выбор лучшей идеи и обоснование. Организация рабочего места. Последовательность и приемы. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование. Сборка деталей. Технология притачивания застежки-молнии. Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия;

Обработка среднего (бокового) шва с застежкой-молнией;

Влажно-тепловая обработка изделия;

Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия;

Защита проекта.

## **Тема 4. Художественные ремёсла (22 ч)**

### **Ручная роспись тканей (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления.

Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик». Технология создания штампов для принтов.

Практические работы

Создание штампа из доступных материалов (картофель);

Роспись школьного рюкзака красками для ткани.

### **Резьба по дереву (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Резьба по дереву как один из видов декоративно-прикладного искусства в России. Применение резьбы по дереву в современном интерьере.

Организация рабочего места для резьбы по дереву шитья. Материалы и оборудование для резьбы по дереву. Основные свойства древесины. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.

Практические работы

Выполнение творческого проекта «Доска кухонная»

### **Работа с кожей (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Особенности работы с кожей. Материалы, необходимые для работы с кожей. Применение кожи и кожаных изделий.

Практические работы

Создание браслета из кожи.

### **Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Практические работы  
Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

**Резервное время – 2 часа.**

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Планируемая дата</i>
2/2	Вводный урок (2 часа)	4.09-8.09.17
	<b>Кулинария (14 часов)</b>	
2/4	Вредные вещества в составе продуктов	11.09-15.09.17
4/6	Изделия из теста	18.09-22.09.17
6/8	Приготовление изделий из пресного теста	25.09-29.09.17
8/10	Технология приготовления блюд из мяса	9.10-13.10.17
10/12	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	16.10-20.10.17
12/14	Приготовление десерта	23.10-27.10.17
14/16	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	30.10-3.11.17

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Планируемая дата</i>
	<b>Интерьер жилого дома (10 часов)</b>	
2/18	Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников. Подготовка к практической работе «Создание миниатюрной настольной лампы»	13.11-17.11.17
4/20	Создание миниатюрной настольной лампы	20.11-24.11.17
6/22	Создание флорариума	27.11-1.12.17
8/24	Творческий проект «Умный дом» Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.	4.12-8.12.17
10/26	Подготовка к защите и защита проекта «Умный дом»	11.12-15.12.17
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)</b>	
2/28	Элементы материаловедения	18.12-22.12.17
4/30	Создание аксессуара школьника. Виды материалов, используемых для пошива рюкзака. Конструкции рюкзака, выбор модели. Снятие и запись мерок.	25.12-29.12.17
6/32	Получение выкройки швейного изделия и подготовка ее к раскрою	11.01-19.01.18
8/34	Швейные ручные работы	22.01-26.01.18
10/36	Технология машинных работ	29.01-2.02.18
12/38	Творческий проект «Школьный рюкзак». Проектирование рюкзака: выбор лучшей идеи и обоснование. Организация рабочего места. Последовательность и приемы	5.02-9.02.18
14/40	Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.	12.02-16.02.18
16/42	Обработка деталей кроя. Дублирование. Сборка деталей.	26.02-2.03.18

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Планируемая дата</i>
18/44	Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия; Защита проекта.	5.03-7.03.18
	<b>Художественные ремёсла (22 часа)</b>	
2/48	Ручная роспись тканей. Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани.	12.03-16.03.18
4/50	Создание штампа из доступных материалов (картофель). Роспись школьного рюкзака красками для ткани.	19.03-23.03.18
6/52	Резьба по дереву как один из видов декоративно-прикладного искусства в России.	26.03-30.03.18
8/54	Организация рабочего места для резьбы по дереву. Материалы и оборудование для резьбы по дереву. Основные свойства древесины.	2.04-6.04.18
10/56	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.	16.04-20.04.18
12/58	Выполнение творческого проекта «Доска кухонная»	23.04-27.04.18
14/60	Работа с кожей. Создание браслета из кожи	3.05-4.05.18
16/62	Творческий проект «Подарок своими руками». Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия.	7.05-11.05.18
18/64	Практические работы Выполнение проекта «Подарок своими руками».	14.05-18.05.18
20/66	Заключительный урок. Защита проекта.	21.05-25.05.18
22/68	Резервное время	28.05-1.06.18