

**МКОУ «Яланская средняя общеобразовательная школа»
Сафакулевского района Курганской области**

«Рассмотрена»
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «29» августа 2017 г.

«Утверждаю»
Директор МКОУ «Яланская
средняя общеобразовательная
школа»: *Гая*/Файзуллина Н.И./
Приказ № *169* от «29» августа 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

9 класс

**Составитель: Хабибуллина Диляра Гарифьяновна,
учитель технологии**

2017 – 2018 учебный год

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Статус документа

Рабочая программа по технологии для 9 класса составлена на основе:

- Федерального компонента Государственного стандарта основного общего образования по технологии.
- Федерального базисного учебного плана - 2004
- Примерной программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
- Примерной программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТРУД» (агротехнологии).
- Учебного плана школы на 2017-2018 учебный год
- Приказа по школе о структуре рабочей программы

Рабочая программа содержит:

1. Пояснительную записку.
2. Требования к уровню подготовки.
3. Учебно-тематический план.
4. Содержание.
5. Список литературы.
6. Контроль уровня обученности. КИМы.
7. Перечень оборудования.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в предыдущих классах.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Базовыми для программы по предмету «Технология. 9 класс» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Растениеводство». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома».

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся, с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

По окончании курса технологии в 8 классе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, 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 выполнения программы «Технология. 8 класс» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели

Изучение технологии в 9 классе направлено на достижение следующих целей:

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

овладение обще-трудовыми и специальными умениями, безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, 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.

Место предмета в базисном учебном плане

Учебный план школы отводит 1 час в неделю (33 часа в год) для изучения предмета «Технология. 9 класс».

2. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ. 9 КЛАСС.

Обще-технологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии обучающийся 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, находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку 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 или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения разделов обучающийся должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Электротехнические работы

Знать/понимать

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь

рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ.

Уметь

планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Растениеводство

Знать/понимать

полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.

Уметь

разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН. 9 КЛАСС. (66 час)

Разделы и темы	Количество часов	В том числе		
		теория	практика	контроль
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	12	1	10	1
Рукоделие. Художественные ремесла	6	-	5	1
Конструирование и моделирование швейных изделий	2	-	2	-
Технология изготовления швейных изделий	4	1	3	-
КУЛИНАРИЯ	6	1	5	-
Технология приготовления пищи	4	1	3	-
Сервировка стола	1	-	1	-
Заготовка продуктов	1	-	1	-
РАСТЕНИЕВОДСТВО	8	2	6	-
Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур	4	-	4	-
Выращивание растений рассадным способом	2	-	2	-
Охрана и улучшение почв	1	1	-	-
Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в ЛПХ	1	1	-	-
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	1	1	-	-
Электротехнические устройства.	1	1	-	-
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	2	2	-	-
Введение в предпринимательскую деятельность	2	2	-	-
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	2	-	2	-
Резерв учебного времени	2	-	-	-
Итого:	33	7	23	1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 9 КЛАСС. (33 час)

Разделы	Занятия	Темы	Мультимедиа
РАСТЕНИЕВОДСТВО.			
<i>Осенние работы(4час)</i>	1-2	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Уборка урожая. Закладка на хранение.	
	3	Охрана и улучшение почв (1ч)	
	4	Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в ЛПХ (1ч)	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. (24ч)			

Рукоделие. Художественные ремесла (6 ч)	5-10	Вязание крючком	
Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)	11	Мерки. Чертеж плечевого изделия по своим меркам.	
	12	Моделирование.	
Технология изготовления швейных изделий (4ч)	13	Раскрой. Обработка деталей кроя.	
	14	Подготовка изделия к примерке. Примерка.	
	15	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	
	16	ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия.	
КУЛИНАРИЯ (6ч)			
Технология приготовления пицци (4ч)	17-18	Блюда из мяса и субпродуктов.	
	19-20	Блюда национальной кухни	
Сервировка стола (1ч)	21	Сервировка стола к обеду. Контроль.	
Заготовка продуктов (1ч)	22	Консервирование плодов и ягод. Компот из фруктов	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (1ч)			
	23	Электротехнические устройства.	
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч)			
	24-25	Введение в предпринимательскую деятельность.	
РАСТЕНИЕВОДСТВО.			
Весенние работы (4час)	26-27	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. (2ч)	
	28-29	Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (2ч)	
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (2ч)			
	30-31	Изготовление сувенира в технике вязания спицами.	
Резерв	2		
Итого	33ч		

4. СОДЕРЖАНИЕ. 9 КЛАСС. Кулинария (6час).

Технология приготовления пицци (час).

Блюда из мяса, субпродуктов(2 час)

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.

Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда: Блюда из мяса и субпродуктов.

Блюда национальной кухни (2 час). Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (1час).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда. Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (6 час). Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель спицами. Изготовление образцов вязания спицами.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Прихватка. Салфетка.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (2 час).

Основные теоретические сведения

История костюма. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования блузок. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа блузки. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа блузки в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование блузки выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж блузки. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели плечевого изделия.

Технология изготовления плечевого изделия (4 час).

Основные теоретические сведения

Правила обработки воротника и подборта. Технология обработки вытачек.

Практические работы

Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Блузка, другие.

Технологии ведения дома (2ч)

Введение в предпринимательскую деятельность (2 час).

Основные теоретические сведения

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

Практические работы

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда.

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

Электротехнические работы (1 час).

Электротехнические устройства (1 час).

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии.

Творческие, проектные работы (2 час).

Примерные темы

Изготовление сувенира в технике вязания крючком.

Растениеводство (8ч)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (4час)

Осенние работы

Основные теоретические сведения. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.

Практические работы. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению.

Варианты объектов труда. Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Выращивание растений рассадным способом (2час)

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Томаты, сладкий перец, астры

Охрана и улучшение почв (1час)

Основные теоретические сведения.

Экологический и экономический аспект обработки почвы и применения удобрений, мероприятия по охране почв и повышению плодородия. Составление почвенных карт. Основные элементы питания растений, простые методы агрохимического анализа. Растения- индикаторы кислотности почвы. Профессии, связанные с охраной и улучшением почв.

Практическая деятельность.

Взятие почвенных проб, определение кислотности почвы на пришкольном и приусадебном участке (совместно с учителем химии), ознакомление с почвенными картами, составление плана внесения удобрений или извести по данным почвенных карт, определение нормы внесения под конкретные культуры, расчет необходимого общего количества и планируемых затрат, внесение удобрений под осеннюю обработку почвы, разработка плана почвоохранных мероприятий на учебно-опытном участке, оценка культуры применения минеральных удобрений в своем селе.

Варианты объектов труда.

Минеральные удобрения, известь, образцы почвенных карт, реактивы и оборудование для определения кислотности почвы.

Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в ЛПХ (1час)

Основные теоретические сведения.

Организация и планирование производства сельскохозяйственной продукции в личном подсобном хозяйстве или на школьном учебно-опытном участке для удовлетворения потребностей семьи, школьной столовой.

Практические работы.

Составление плана размещения культур на участке, определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи, определение планируемого дохода, прибыли.

Варианты объектов труда.

Справочная литература по нормам потребления продуктов питания, урожайности ведущих сельскохозяйственных культур региона.

5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Методическая литература для учителя.

- Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования, Москва, 2004.
- Примерная программа Министерства образования науки РФ 2005г., Москва, 2005.
- Журнал «Школа и производство».
- Технология. 9. Учебник. Под редакцией В.Д.Симоненко. «Вентана-Граф», 2012.
- Газета «Веста».

- Журнал «Валя-Валентина».

Учебная литература для учащихся.

- Журнал «Школа и производство».
- Технология. 9. Учебник. Под редакцией В.Д.Симоненко. «Вентана-Граф», 2012.
- Газета «Веста».
- Журнал «Валя-Валентина».

6. КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ. КИМЫ. 9 класс.

Вязание спицами.

1. С чего начинают любое вязание? - С набора петель начального ряда.
2. Чему должны соответствовать спицы? - Толщине пряжи.
3. Как правильно подобрать номер спиц? - Спицы должны быть толще нити в два раза.
4. Какие петли называют кромочными? - Те, которые образуют кромку, - первая и последняя.
5. Каким получится изделие, если вязать из толстой пряжи тонкими спицами? - Жёстким и неэластичным.
6. Как определить диаметр спиц? - С помощью линейки.
7. Какую вязку называют односторонней? - Когда рисунок смотрится с одной (лицевой) стороны, вторая сторона - изнаночная.
8. Что делают с кромочными петлями? - Первую - снимают, последнюю - провязывают изнаночной (или лицевой) петлей.
9. Как читается схема рисунка? - Всегда по лицевой стороне изделия.
10. Как начинают вязание по схеме? - Снизу вверх, с правого нижнего угла.
11. Указывают ли на схемах начальный ряд петель? - Нет.
12. Какие узоры называют рельефными? - Которые выполняются путём комбинирования лицевых изнаночных петель
13. Какие резинки бывают правильными? - В которых одинаковое количество лицевых и изнаночных петель.
14. Для чего делают контрольный образец? - Чтобы вычислить плотность вязки.
15. Что необходимо сделать, чтобы приступить к вязанию следующего ряда? - Проверить качество вязания предыдущего ряда.
16. Чем пользуются для поднятия спущенных петель? - Крючком.
17. Какие петли называют фасонными? - Те, где используют прибавки и убавки.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ.

I. ТАБЛИЦЫ

1. «РАБОТА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, IV – VIII КЛАССЫ»

№	Название таблицы	№	Название таблицы
1	Пищевые вещества	12	Приготовление блюд из круп
2	Классификация блюд	13	Приготовление блюд из молочных продуктов
3	Санитарно-гигиенические требования	14	Мясные полуфабрикаты. Приготовление котлетной массы
4	Работа на нагревательных приборах	15	Рыбные полуфабрикаты
5	Нет	16	Холодные блюда
6	Сервировка стола	17	Сладкие блюда. Приготовление киселя
7	Сервировка праздничного стола	18	Напитки
8	Правила пользования столовыми приборами	19	Приготовление изделий из теста
9	Первичная обработка овощей	20	Способы консервирования
10	Приготовление бутербродов	21	Блюда из чёрствого хлеба
11	Приготовление блюд из яиц		

2. «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ, IV – VIII КЛАССЫ» 1984года.

№	Название таблицы	№	Название таблицы
1	Ручные стежки и строчки	12	Отделка деталей изделия
2	Машинные швы	13	Отделка деталей изделия
3	Нет	14	Обработка застёжек
4	Обработка шапочки	15	Обработка застёжек до низа детали изделия
5	Нет	16	Обработка горловины, проймы в изделии без воротника и рукавов
6	Обработка тусов	17	Обработка воротников
7	Раскрой швейных изделий. Раскладка деталей выкройки изделия	18	Соединение воротника с горловиной
8	Нет	19	Обработка рукава и соединение его с проймой изделия
9	Обработка верхнего среза юбки	20	Дефекты в изделиях и способы их устранения. Дефекты полочки. Дефекты спинки
10	Обработка нижнего среза юбки	21	Дефекты в изделиях и способы их устранения. Дефекты рукава. Дефекты юбки
11	Обработка накладных карманов		

3. «ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ. 5-7класс» 1988 г.

№	Название таблицы	№	Название таблицы
1	Правила безопасной работы газовой плитой	12	Нет
2	Включение крана горелки газовой плиты	13	Организация рабочего места и правила безопасности при работе с ручными инструментами
3	Нет	14	Правила безопасности при работе с ручными инструментами
4	Правила безопасной работы ножом	15	Правила безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине
5	Нет	16	Правила безопасной работы на швейной машине с ножным приводом
6	Правила безопасной работы с горячей жидкостью	17	Нет
7	Правила личной гигиены	18	Организация рабочего места и правила безопасности при работе с электроутюгом
8	Оборудование кухни и требования к её содержанию	19	Нет
9	Нет	20	Правила безопасности при выполнении электромонтажных работ
10	Нет	21	Организация рабочего места и правила безопасной работы при пайке и лужении
11	Нет	22	Перед включением прибора в электросеть

I. ОБОРУДОВАНИЕ ПО РАЗДЕЛАМ

№	Название	Количество	№	Название	Количество
«РАТЕНИЕВОДСТВО»			«КУЛИНАРИЯ»		
1	Лопаты	4	1	Чашки чайные	11
2	Грабли	8	2	Тарелки плоские	6
3	Тяпки	6	3	Тарелки глубокие	6
4	Лейки	4	4	Ложки чайные	2
5	Ведро	3	5	Ложки столовые	2
«ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ»			6	Вилки	15
1	Манекен	2	7	Сковорода	1
2	Швейная машина «Джаноме»	1	8	Тазик	1
3	Машина бытовая краеобметочная	1	9	Чайник	1
4	Швейная электрическая машина	2	10	Сахарница	1
5	Электроутюг	1	11	Венчик для сбивания	1
6	Подставка для утюга	1	12	Миска	2
7	Линейка - метр	2	13	Нож	3
			14	Электродуховка «DELTA»	1
			15	Терка	2

III. ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ.

<http://elschool45.ru/> - Система электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий школьников Курганской области;

http://www.moeobrazovanie.ru/online_test/informatika - «Мое образование» (Онлайн-тесты по информатике);

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР);
<http://sc.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
<http://window.edu.ru/> - Единое окно доступа к цифровым образовательным ресурсам;
<http://www.computer-museum.ru/index.php> - Виртуальный компьютерный музей;
<http://interneturok.ru/> - Уроки школьной программы. Видео, конспекты, тесты, тренажеры.

