

ЧОУ «Православная школа во имя Святой Троицы»

«Рассмотрено»

Руководитель ШМО

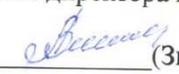
 (Алтунина С. Ю.)

Протокол № 1

от «24» 08 2018 г.

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

 (Зинчук А.А.)

«Утверждаю»

Директор ЧОУ «Православная

школа во имя Святой Троицы»

 (Рублик В. И.)

Приказ № 8/1

От «24» 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

9 класс

учитель Полякова Екатерина Михайловна

Пояснительная записка

Программа составлена на основе требований к результатам освоения ООП ООО (ФК ГОС) ЧОУ «Православная школа во имя Святой Троицы» с учетом программ, включенных в ее структуру. Рабочая программа для 9 класса составлена по примерной программе по направлению «Технология. Обслуживающий труд», разработанной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Сборник нормативных документов. Технология. Составители: Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев. Москва «Дрофа» 2008 г.

Цели предмета:

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

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

Задачи предмета:

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры
2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.
3. Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
5. Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения.
6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутрипредметных

связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Используемые технологии: интеграция традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.

Методы:

- объяснительно-иллюстративный: сочетающий словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.).
- частично-поисковый. основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей.
- Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной системы обучения.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ.

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы., презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

При составлении рабочей программы учитывалась материально - техническая база, учебно-методическое обеспечение, запросы на образовательные услуги учащихся и их родителей, возможности вариативности общего расписания, подготовка учителя, климатические условия.

В планировании предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. По учебным планам программ они выполняются в конце каждого года обучения. Широкое использование творческой и проектной деятельности при обучении технологии способствует развитию инициативы, творческих способностей школьников. У них формируется функциональная грамотность. Они приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся определять потребности в результатах труда, планировать свою деятельность и оценивать ее результаты. Проекты являются творческими самостоятельными работами и выполняются каждым учеником или группой, как в учебное, так и во внеурочное время.

Содержание рабочей программы 8,9 класса соответствует содержанию примерной программы. Материально - техническая база в кабинете в настоящее время не позволяет в основной массе изучать электротехнические работы, поэтому часы, отведенные на изучение данной темы, добавлены в раздел «Технология изготовления швейных изделий».

Программа рассчитана на 34 учебных часа, из расчета 1 час в неделю с учётом возрастных особенностей обучающихся. Программа имеет чёткую практическую направленность, 75 % времени отводится на практические занятия

Система контроля учебных достижений учащихся осуществляется в виде текущего контроля (устный опрос, практические работы, тесты) и итогового контроля - в конце изучения раздела, курса (контрольные работы, тесты, творческие проекты).

Контрольных работ - 1.
Практических работ - 24.
Тестов - 1.
Творческих проектов - 1

Содержание программы

КУЛИНАРИЯ (8 часов)

Технология приготовления пищи (4 часов)

Блюда из мяса, субпродуктов.

Основные теоретические сведения: значение и место в питании человек блюд из мяса, субпродуктов. 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 и ее кулинарное употребление; виды тепловой обработки, время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд; оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: определение качества мяса органолептическим методом; приготовление натуральной рубленой массы из мяса; способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов; определение времени варки и жарения до готовности; приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда: блюдо из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Заготовка продуктов (2 часа).

Основные теоретические сведения: способы консервирования и маринования овощей; особенности консервирования овощей в домашних условиях; состав маринадной заливки; правила безопасной работы с уксусной эссенцией; преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; стерилизация в промышленных и домашних условиях; время стерилизации; условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы: первичная обработка овощей и пряностей для консервирования; приготовление маринада для заливки овощей; консервирование в маринаде огурцов, помидоров; консервирование салата из овощей.

Вариант объекта труда: салат из овощей, маринованные огурцы, помидоры, салат «Ассорти».

Блюда национальной кухни (2 часа).

Основные теоретические сведения: Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Приём гостей и правила поведения за столом. Время и продолжительность визита.

Практические работы: Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчёт количества продуктов. Приготовление и оформление блюд.

Вариант объекта труда: пельмени, позы.

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 часов)

Аппликация

Основные теоретические сведения: значение аппликации в старинной народной вышивке; художественное оформление изделия различными материалами; бисером и блёстками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и другими способами; съёмная вышивка

Практические работы: выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод; выполнение аппликаций на тонких тканях, трикотаже, сетке и канве; особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей; художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда: эскиз художественного оформления швейного изделия; диванная подушка; художественная заплата.

Технология ведения дома (8 часов)

Ведение в предпринимательскую деятельность

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.

Творческие, проектные работы (8 часов)

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера с использованием аппликации.

Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов
Вводное занятие	2
Кулинария	8
Технология приготовления пищи	4
Заготовка продуктов	2
Блюда национальной кухни	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	8
Рукоделие и художественные ремесла	8
Технология ведения дома	6
Введение в предпринимательскую деятельность	6
Творческие проектные работы	10
Итого:	34

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология. Обслуживающий труд».

№ урока	Раздел	Тема урока	ОВЗ	Кол-во часов	Дата
1	2	3		4	5
1-2	Кулинария (8 ч.)	Вводное занятие. Правила безопасной работы	Вводное занятие. Правила безопасной работы	2	
3-4		Виды мясного сырья. Технология приготовления блюд из мяса.	Виды мясного сырья. Технология приготовления блюд из мяса.	2	
5-6		Приготовление блюд из мяса. Оформление готовых блюд.	Оформление готовых блюд.	2	
7-8		Заготовка продуктов. Способы консервирования	Заготовка продуктов. Способы консервирования	2	
9-10	Рукоделие (8ч.)	Аппликация в старинной народной вышивке. Виды аппликаций	Аппликация в старинной народной вышивке. Виды аппликаций	2	
11-12		Способы обработки, выбор материалов.	Способы обработки, выбор материалов.	2	
13-14		Выполнение аппликаций на тонких тканях. Выполнение аппликаций на сетке и канве.	Выполнение простых аппликаций	2	
15-16		Художественное оформление изделий. Изготовление диванной подушки.	Художественное оформление изделий.	2	
17-18	Проектные работы (8ч.)	Выбор темы проекта. Сбор и анализ информации	Выполнение прямых швов.	2	
19-20		Разработка последовательности. Выбор материалов.	Выворачивание и выправление углов диванной подушки	2	

21-22		Изготовление изделия. Экономическая оценка изделия. Эстетическая и экологическая оценки.	Наполнение диванной подушки наполнителем	2	
23-24		Самооценка и внешняя экспертиза изделия. Защита проекта.	Выполнение ручных потайных швов	2	
25-26	Технология ведения дома (8 ч.) Введение в предпринимательскую деятельность	Предпринимательская деятельность. Культура экономических отношений.	Выбор декора диванной подушки	2	
27-28		Производительность и оплата труда.	Обтяжка пуговиц тканью верха	2	
29-30		Себестоимость товаров и услуг.	Пришивание пуговиц на диванную подушку	2	
31-32		Маркетинг и менеджмент. Составление бизнес-плана.	Окончательная обработка изделия	2	
Резерв: 2 часа Итого: 34 часа					

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

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.

Учащиеся должны 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 техникотехнологических

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.

Средства контроля

Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд. Тесты. 5-9 классы - М.: «Экзамен», 2011 г.
УМК

Информационно-методическое обеспечение

Учебники:

Под ред. Симоненко В.Д.. Технология 8 кл.- М.:«Вентана - Граф, 2016 г.

Под ред. Симоненко В.Д.. Технология 9 кл.- М.:«Вентана - Граф, 2016 г.

Дополнительная литература:

1. Андреева Р.П. Энциклопедия моды.- С.Пб.,2008.
2. Грицак Е.Н., Ткач М.И. История вещей от древности до наших дней. - М.,2003.
3. Доброва Е.В. Бытовая техника на кухне. - М.2002.
4. Дмитриева У. 600 практических советов. Домоводство. - М.,2001.
5. Дубровин И.И. Все об обычных яйцах.- М.,1999.
6. Дубровин И.И. Все об обычном кофе.- М.,2000.
7. Лазарева Н.Н. Интерьер квартиры: Справочное пособие по проектированию и декорированию. - М.,2010..
8. Мазурик Т.А. Лоскутное шитье. От ремесла к искусству. - СПб.,2001.
9. Максимова М.В. Кузьмина М.А.Вышивка. - М.,1998.
10. Максимова М.В. Кузьмина М.А.Волшебные лоскутки. - М.,2013.
11. Мартынов С.М. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье: Беседы врача-педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.,1993.
12. Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады. - М.,2002.
13. Пермякова М. Рукоделие. - М.,2000.
14. Рослякова Т.А. Техника шитья на швейной машине.
15. Лидия Мудрагель: Русская народная одежда в образах авторских кукол. Энциклопедия моды. Эксмо. 2017
16. Евгения Ковалева: Технология. 9 класс. Сельскохозяйственный труд. Учебник. Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ, Просвещение 2018

Мастерская по обработке ткани

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).
2. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).
3. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).
4. Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т.д.).