

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

- ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 14 декабря 2015 г. N 08-2355 «О внесении изменений в примерные основные образовательные программы»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г.№1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-noo/>)
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2015 г. N 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2014 год (www.apkrp.ru);
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2016 год (www.apkrp.ru);
- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России под редакцией А.Я. Данилюка, В.А. Тишкова, А.М.Кондакова;
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях – СанПиН 2.4.2.2821-10 (утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г № 189, зарегистрированном в Минюсте РФ 03.03.2011 №19993);
- Основная общеобразовательная программа основного общего образования школы;
- Программа «Технология» 5-8 классы, авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. 2015 год;
- Учебный план ГБОУ СОШ им. М.К. Овсянникова с. Исаклы
- Программы для общеобразовательных учреждений IIIV вида . 5-9 классы.- М.: Просвещение,2010. А.К.Аксёнова, А.П. Антропов и другие, а также для разработки адаптированной рабочей программы по обслуживающему труду являются: образовательный стандарт 2004 г.; примерная программа: «Технология. Трудовое обучение» — М.: Просвещение, 2010

В образовательной области «Технология» реализуется **цель** – познакомить обучающихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

Изучение образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит подросткам приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит им интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей. Работа по этим направлениям предполагает решение следующих **задач**:

1. Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем;
2. Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
3. Развитие художественной инициативы;
4. Освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
5. Развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
6. Развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
7. Воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
8. Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
9. Воспитание уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера;
10. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для решения этих задач в содержании программы выделены разделы (модули):

1. Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов.
 2. Элементы материаловедения.
 3. Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища. Домашняя экономика.
 4. Электротехнические работы.
 5. Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов.
- Проектные работы.
6. Моя профессиональная карьера.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Предмет «Технология» обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений,

воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению обучающихся в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Технология - это интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, биологии и других предметов.

Новизна Программы заключается в: логике построения учебного материала, адаптированного для обучающихся с ЗПР; выборе используемого дидактического материала в зависимости от психофизических особенностей детей. Систематизировании занятий для прочного усвоения материала. Цели и задачи обучения Концепция модернизации российского образования определяет цели общего образования на современном этапе. Она подчеркивает необходимость «ориентации образования не только на усвоение обучающимися определенной суммы знаний, но и на развитие его личности, его познавательных и созидательных способностей». На основании требований федерального государственного образовательного стандарта в содержании Программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности обучающихся с ЗПР. В связи с этим определена цель обучения формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем детям с ограниченными возможностями здоровья обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности. Данная цель обуславливает следующие задачи: формировать представления о технологической культуре производства; развивать культуру труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники; овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; развивать у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; формировать умения и навыки самостоятельной проектно-исследовательской деятельности; воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитывать гражданские и патриотические качеств личности; формировать профессиональное самоопределение обучающихся с ЗПР в условиях рынка труда.

Для успешного освоения программы детьми с ограниченными возможностями здоровья, процесс обучения строится с учетом задач коррекционно-развивающего обучения:

охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка; предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов;

создание климата психологического комфорта; создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает стимуляцию познавательной сферы ребенка, развитие коммуникативных функций речи, формирование обще учебных умений и навыков.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе. Данный опыт включает в себя:

1. Опыт изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда, подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности, рациональное размещение инструментов и оборудования, применение инструментов, материалов и оборудования, использование безопасных приемов труда в технологическом процессе, контроль хода процесса и результатов своего труда;

2. Опыт организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий, распределение работ при коллективной деятельности;

3. Опыт работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием ИКТ и ресурсов Интернета, применение информации при решении технологических задач;

4. Опыт проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности, определение способов и средств достижения цели, воплощение проекта в виде законченного продукта, оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

5. Опыт оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей, проба сил в различных сферах профессиональной деятельности, построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. А также: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; урок контроля умений и навыков. Кроме этого, используются нетрадиционные формы уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – деловая игра.

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Во время проведения уроков обеспечена личная и пожарная безопасность обучающихся при работе с электронагревательными приборами и оборудованием. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами лицеистам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены.

2

Для обучения безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием используется инструктаж по правилам ТБ и ОТ.

На уроках внимание обучающихся акцентируется на экологические аспекты их трудовой деятельности, в частности: уменьшение отходов производства, их утилизация или вторичное использование, экономия сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка производится на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание обращается на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Лицеисты учатся прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

Педагогические технологии, используемые в процессе обучения:

1. Дифференцированное обучение.
2. Тренинг коммуникативных навыков (ТКН).
3. Решение технологических задач.
4. ИКТ и Интернет- технологии.
5. Проектные творческие технологии (Метод проектов).
6. Чтение и письмо для развития критического мышления (ЧПРКМ).
7. Коллективные способы обучения (КСО).

Виды контроля:

Стартовый, промежуточный и итоговый контроль; текущий контроль; самоконтроль.

3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Сроки реализации программы: 2018-2019 учебный год

В соответствии с Учебным планом ГБОУ СОШ им М.К. Овсянникова с. Исаклы, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 9 классе на учебный год составляет – 51 часов, (1,5 часа в неделю).

4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

В результате обучения обучающиеся **могут овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,

- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

могут выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- осуществлять визуальный контроль качества изготавливаемого изделия(детали);
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

Содержание требований к результатам обучения

Личностные

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда

Метапредметные

1. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
2. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
3. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

Предметные

Познавательной

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

Мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.

Трудовой деятельности

1. Планирование технологического процесса
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.

Физиолого-психологической деятельности

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

Инструментарий для оценивания результатов:

- *практические работы*
- *творческие проектные работы,*
- *лабораторные работы*

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа состоит из разделов (модулей):
Введение – 1 ч.
Кулинария – 11 ч.
Элементы материаловедения – 1 ч.
Технология ведения дома: эстетика и экология жилища – 4 ч.
Электротехнические работы – 2 ч.
Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектные работы – 14 ч.
Моя профессиональная карьера – 18 ч.
Итого: 51 час

Содержание разделов

Кулинария. Технология приготовления пищи 11 часов

Физиология питания (2 час)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.
Определение срока годности консервов по маркировке на банке, упаковке и т.д.

Объекты труда

Птица, яйца, мука. Рыбные консервы, консервированный зеленый горошек.

Правила приготовления супов - 2 ч

Основные теоретические сведения

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачественности рубленного мяса. Сервировка стола к обеду.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса, приготовление супа с фрикадельками, определение времени варки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Суп с фрикадельками, эскизы оформления первого блюда.

Значение мясных блюд в питании человека – 2ч

Основные теоретические сведения

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса и приготовления котлет. Признаки доброкачественности мяса. Сервировка стола к обеду.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса, приготовление котлет из рубленного мяса, определение времени жарки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Мясные котлеты, эскизы оформления второго блюда.

Значение холодных закусок в питании человека – 2 ч

Основные теоретические сведения

Сроки хранения и реализации холодных закусок. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов закусок. Способы приготовления холодных закусок. Способы подачи холодных закусок (рулет) к обеду. Сервировка стола.

Практические работы

Определение доброкачественности ингредиентов закусок, приготовление рулетиков из ветчины и сыра с начинками, определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Рулетики из ветчины и сыра с начинками, эскизы оформления холодных закусок.

Значение рыбы и морепродуктов в питании человека – 2 ч

Основные теоретические сведения

Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов салата. Способы подачи холодных закусок (салат) к обеду. Сервировка стола.

Практические работы

Определение доброкачественности ингредиентов салата, приготовление рыбного салата («Мимоза», сельдь под шубой), определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Рыбный салат, эскизы оформления холодных закусок.

Десертные блюда – 1 ч

Основные теоретические сведения

Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Способы приготовления десертов и букетов из конфет. Подача десерта к столу.

Практические работы

Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, оформить (карвинг) и подать блюдо, оформить букет из конфет.

Объекты труда.

Творожный десерт со свежими фруктами, букет из конфет, эскизы оформления десертов.

Элементы материаловедения (3 час)

Химические волокна - 1 ч

Основные теоретические сведения

Технология производства химических волокон. Основные свойства химических волокон. Свойства тканей из химических волокон, ассортимент. Характеристика сложных переплетений. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из химических волокон.

Практические работы

Определить ткань из химических волокон от других видов тканей. Изучение свойств тканей из химических волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Объекты труда.

Коллекция тканей из химических, натуральных, искусственных волокон. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища (6 часов)

Микроклимат в доме. Интерьер комнаты – 2 ч

Основные теоретические сведения

Экология жилища. Основные элементы энерго- и тепло снабжения, водопровода, канализации. правила эксплуатации основных элементов инженерных систем.

Практические работы

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи, выполнить эскиз интерьера комнаты (на выбор учащихся).

Объекты труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники и предметов интерьера.

Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере – 2 ч

Основные теоретические сведения

Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат в доме. Правила ухода и подбора к интерьеру комнатных растений. Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Объекты труда.

Комнатные растения, садовый инвентарь.

Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные и нагревательные приборы – 2 ч

Основные теоретические сведения

Пути экономии электрической энергии. Электроосветительные приборы. Электродвигатели постоянного и переменного тока и области их применения. Особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих ламп, их достоинства и недостатки. Характеристика гальванических источников тока, область их применения.

Практические работы

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания.

Объекты труда.

Осветительные приборы, пульт управления TV и т.п., электроконструктор.

Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов.
Проектные работы (14 часа)

Виды проектов. Разные техники вышивки. Подготовительный этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели, критерии оценки. Технические приемы вышивки лентами, крестом, гладью. Правила ТБ и ОТ.

Практические работы

Выполнение тренировочных образцов в разных техниках вышивки.

Объекты труда.

Образцы вышивки лентами, крестом, гладью; основы – закладки.

Выбор техники вышивки для панно. Организационный этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия. Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Расчёт себестоимости. Правила ТБ и ОТ.

Практические работы

Выбор изделия, оформление технологической карты, расчет себестоимость изделия.

Объекты труда.

Эскизы изделий

Изготовление панно Технологический этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места. Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила ТБ и ОТ. Варианты оформления работы.

Практические работы

Изготовление панно.

Объекты труда.

Панно

Классический декупаж Подготовительный этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Техника классического декупажа. Правила техники безопасности и охраны труда при использовании красок, клея, лака в работе. Способы подготовки основы для классического декупажа.

Практические работы

Выполнение тренировочных образцов в технике классического декупажа

Объекты труда.

Основы и эскизы изделий

Выбор изделия в технике декупаж. Организационный этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия. Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Расчёт себестоимости.

Практические работы

Выбор изделия, оформление технологической карты, расчет себестоимость изделия.

Объекты труда.

Основы и эскизы изделий

Изготовление предмета для интерьера дома. Технологический этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности.

Практические работы

Изготовление предмета для интерьера дома в технике декупажа.

Объекты труда

Предметы для интерьера дома

Выставка творческих работ. Заключительный этап проекта – 2 ч

Основные теоретические сведения

Правила представления проектной работы в форме публичного выступления.

Практические работы

Реклама подготовленных изделий. Самооценка проделанной работы Презентация проектов.

Объекты труда

Буклеты к творческим проектам, презентации, творческие работы.

Моя профессиональная карьера (18 часов)

Профессиональная деятельность человека – 2 ч

Основные теоретические сведения

Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности. Конкуренция на рынке труда.

Практические работы

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности.

Объекты труда

Карточки – задания

Виды профессий – 2 ч

Основные теоретические сведения

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости.

Практические работы

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности.

Объекты труда

Карточки – задания

Виртуальная экскурсия на производство – 2 ч

Основные теоретические сведения

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Виртуальные экскурсии на производство (по запросу учащихся)

Практические работы

Оформить полученную информацию в виде рассказа.

Объекты труда

Материалы экскурсии, буклеты с перечнем профессиональных учебных заведений.

Основные этапы профессионального становления человека – 2 ч

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.

Практические работы

Заполнение бланков – тестов на определение профессиональных качеств личности.

Объекты труда

Бланки – тесты.

Знакомство с людьми – носителями профессий – 2 ч

Основные теоретические сведения

Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий (по запросу учащихся)

Практические работы

Написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников

Объекты труда

Эссе о профессиональном пути родителей или родственников

Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье – 2 ч

Основные теоретические сведения

Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор. Нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.

Практические работы

Найти и использовать различные источники нормативных документов

Объекты труда

Конспект

Изучение личных интересов и склонностей – 1 ч

Основные теоретические сведения

Диагностика профессиональных интересов и склонностей. Способы получения информации о профессиональном самоопределении.

Практические работы

Заполнение бланков – тестов на определение профессиональных интересов и склонностей.

Объекты труда

Бланки – тесты.

Современные требования, предъявляемые работодателем – 1 ч

Основные теоретические сведения

Где и как ищут работу. Требования, предъявляемые современным работодателем. Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.

Практические работы

Построить план профессионального образования.

Объекты труда

Буклеты профессиональных учебных заведений.

Профессии, востребованные рынком труда в городе Самаре 1 ч

Основные теоретические сведения

Требования, предъявляемые современным работодателем. Анализ предложений работодателей на Самарском рынке труда.

Практические работы

Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении.

Объекты труда

Буклеты профессиональных учебных заведений и предприятий округа.

Экскурсия на производство – 1 ч

Основные теоретические сведения

Особенности промышленного производства (по запросу учащихся). Правила оформления отзыва об экскурсии.

Практические работы

Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении.

Объекты труда

Отзыв об экскурсии.

Профориентационный проект «Мой профессиональный выбор» – 2 ч

Основные теоретические сведения

Этапы работы над проектом. Правила представления проектной работы в форме публичного выступления.

Практические работы

Оформление и реклама подготовленных проектов «Мой профессиональный выбор»
Самооценка проделанной работы. Презентация проектов.

Объекты труда

Буклеты к проектам, презентации.

6.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ

9 класс 8 вид /

№ п/п	Тема урока	Ко л. ча с	Содержание урока	Программное и учебно-методическое обеспечение	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
1	Инструктаж по технике безопасности	1	Провести вводный инструктаж по технике безопасности. Повторить инструкции на рабочем месте.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Правила санитарии, гигиены, безопасное обращение с электро- приборами, инструментами. Уметь: Соблюдать правила безопасной работы в кабинете.
2-3	1.Кулинария	2	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.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика и первая помощь при пищевых отравлениях. Уметь: Определить доброкачественность продуктов органолептическим способом, срок годности продуктов по маркировке на банке, упаковке.
	2.Физиология питания				
4-5	1.Правила приготовления супов.	2	Виды супов. Рецептура и технология приготовления супа. Способы подачи первого блюда к обеду. Сервировка стола.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Уметь: Приготовить суп с фрикадельками, определить время варки, оформить и подать блюдо.
	2.Приготовление супа с фрикадельками				
6-7	1.Значение мясных блюд в питании.	2	Первичная и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы подачи второго блюда к обеду. Сервировка стола.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса. Способы приготовления котлет Уметь: Определить доброкачественность мяса, приготовить котлеты из рубленного мяса, определить время жарки, оформить и подать блюдо .
	2.Приготовление мясных котлет.				
8-9	1.Значение холодных закусок.	2	Сроки хранения и реализации холодных закусок. Подготовка продуктов для начинки рулетов: сырная и грибная заправка. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления холодных закусок. Уметь: Определить доброкачественность ингредиентов закусок
	2.Приготовление рулетов из сыра и ветчины				

10-11	1.Рыбы и морепродукты в питании.	2	Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки рыбы. Признаки доброкачественность рыбы (свежей и консервированной) Уметь: приготовить рыбный салат, определить время приготовления, оформить и подать блюдо.
	2.Приготовление рыбного блюда.				
12	Десертные блюда. Букет из конфет.	1	Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Подача десерта к столу.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления десертов и букетов из конфет. Уметь: Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, оформить и подать блюдо, оформить букет из конфет.
13	Химические волокна. Использование тканей.	1	Технология производства химических волокон. Свойства тканей их химических волокон, ассортимент.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: основные свойства химических волокон. Применение ткани из химических волокон при изготовлении одежды Уметь: отличить ткань из химических волокон от других видов тканей
14	Интерьер комнаты.	1	Экология жилища. Основные элементы энерго и тепло снабжения, водопровода, канализации.	Учебник, дидактические материалы.	Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме. Выполнить эскиз интерьера
15	Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере.	1	Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила эксплуатации основных элементов инженерных систем. Влияние на микроклимат в доме комнатных растений. Уметь: подбирать современную бытовую технику. подбирать к интерьеру комнаты комнатные растения, ухаживать за ними.
16-17	1.Электроосветительные.	2	Пути экономии электрической энергии. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания, дневного света, их достоинства, недостатки, особенности. Характеристика гальванических источников тока, область их применения.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: электродвигатели постоянного и переменного тока и области их применения. Особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих ламп. Уметь: подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Заменять гальванический элемент питания.
	2.Нагревательные приборы.				
18-19	1.Разные техники вышивки.	2	Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели. Критерии оценки проекта. Техника вышивки лентами, крестом, гладью.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: виды проектов, критерии их оценки Уметь: соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки.
	2.Виды проектов. Подготовительный этап.				

20-21	1.Выбор техники для панно.	2	Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия. Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила составления технологической карты Уметь: выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности, составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия.
	2.Организационный этап проекта				
22-23	1.Изготовление панно	2	Организация рабочего места. Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление панно.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила техники безопасности при работе с инструментами для вышивки. Уметь: выполнять стежки в выбранной технике вышивки, оформить работу.
	2.Технологический этап проекта.				
24-25	1.Классический декупаж	2	Техника классического декупажа. Правила техники безопасности и охраны труда при использовании красок, клея, лака в работе.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: способы подготовки основы для классического декупажа. Уметь: соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в технике классического декупажа
	2.Подготовительный этап проекта				
26-27	1.Выбор изделия.	2	Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия. Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила составления технологической карты Уметь: выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности, составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия.
	2.Организационный этап проекта				
28-29	1.Предмета для интерьера дома.	2	Организация рабочего места Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление предмета для интерьера дома.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила техники безопасности при работе с инструментами и материалами для декупажа. Уметь: оформить работу в технике классического декупажа.
	2.Технологический этап проекта				
30-31	1.Выставка творческих работ	2	Реклама подготовленных изделий. Самооценка проделанной работы Презентация проектов.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила представления проектной работы. Уметь: анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления.
	2.Заключительный этап проекта				
32	Профессиональная деятельность человека.	1	Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности. Конкуренция на рынке труда.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Как изучают и классифицируют профессии. Что такое конкуренция на рынке труда. Уметь: отличать профессии, специальности, должности.
33-34	1.Виды профессий.	2	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: о сферах и отраслях современного производства. Разделение труда, рынок труда. Уметь: отличать профессии, специальности и должности работников
	2.Региональный рынок труда.				

35-36	1.Виртуальная экскурсия.	2	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Виртуальные экскурсии на производство (по запросу учащихся)	Учебник, дидактические материалы.	Знать: способы поиска информации о профессиях и возможностях получения профессионального образования. Уметь: оформить полученную информацию в виде рассказа.
	2.Консультация психолога.				
37-38	1.Профессиональное становления.	2	Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: основные этапы профессионального становления человека. Уметь: использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора.
	2.Диагностика профессиональных качеств.				
39-40	1.Знакомство с людьми – носителями профессий.	2	Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий (по запросу учащихся)	Учебник, дидактические материалы.	Уметь: написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников
	2.Знакомство с людьми – носителями профессий.				
41-42	1.Познай себя и свои особенности.	2	Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор	Учебник, дидактические материалы.	Знать: нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников. Уметь: найти и использовать различные источники нормативных документов
	2.Познай себя и своё здоровье.				
43-44	1.Изучение личных интересов.	2	Диагностика профессиональных интересов и склонностей	Учебник, дидактические материалы.	Знать: способы получения информации о профессиональном самоопределении Уметь: использовать результаты диагностики для выбора профессии
	2.Изучение личных склонностей				
45-46	1.Где и как ищут работу	2	Где и как ищут работу. Требования, предъявляемые современным работодателем.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Анализ предложений работодателей на Самарском рынке труда. Уметь: построить план профессионального образования.
	2.Требования, предъявляемые работодателем				
47-48	1.Профессии, востребованные рынком труда в Самаре	2	Практическая работа. Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении.	Учебник, дидактические материалы.	Знать: Анализ предложений работодателей на Самарском рынке труда. Уметь: построить план профессионального образования.
	2.План профессионального образования				
49	Экскурсия на производство	1	Экскурсия на производство (по запросу учащихся)	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила оформления отзыва об экскурсии. Уметь: составить отзыв.
50-51	Подготовка профориентационного проекта	2	Презентация профессии, привлекательной для учащихся (по выбору)	Учебник, дидактические материалы.	Знать: правила публичного выступления Уметь: представить выбранную профессию в публичном выступлении.
	Защита профориентационного проекта				

7.НАЛИЧИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО, ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Учебник для учащихся 7- 8-9 класса:

«Технология. класс» под ред. В.Д.Симоненко. – М: «Дрофа», 2009 г.

Учебник для учащихся 9 класса:

«Технология. 9 класс» под ред. В.Д.Симоненко. – М: «Дрофа», 2009 г.

Литература для учителя:

1. Карачевцева Л.Д., Власенко О.П. Технология 5 – 9 классы: дополнительные и занимательные материалы. – М.: Просвещение, 2008
2. Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
3. Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.
4. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”. Москва: Просвещение, 2010
5. Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф, 2003
6. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
7. 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.
8. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Дополнительная литература для учащихся:

1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
2. Воронова О. Декупаж: новые идеи, оригинальные техники. – Москва: Эксмо, 2010
3. Виноградская К.Ю. Блюда из яиц. – Ростов-на-Дону: Владис, 2010
4. Искусство кулинарии. Самые вкусные салаты. – Ростов-на-Дону: Владис, 2010
5. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.

8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные УУД:

В сфере *личностных УУД* будут сформированы:

- внутренняя позиция обучающихся;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные УУД:

Коммуникативные :

В сфере *коммуникативных УУД* обучающиеся *смогут*:

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

Предметные УУД

Раздел «Кулинария»

Обучающийся научится:

- * самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- * организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- * оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

- * изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- * выполнять ВТО швейных изделий;

Обучающийся получит возможность научиться:

- * выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- * определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- * выполнять художественную отделку швейных изделий;
- * изготавливать изделия ДПИ, региональных народных промыслов;

Раздел «Технология проектной деятельности»

Обучающийся научится:

- * выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового проекта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- * представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- * осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

9.ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний обучающихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, самостоятельность ответа.

Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.