

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Уренская средняя общеобразовательная школа №2»
Уренского муниципального района Нижегородской области

Согласована
Заместитель директора
 /И.В.Малышева/
«01» сентября 2018г.

Утверждена
Приказом директора школы
№156 от «01» сентября 2018г.
 Т.А.Сироткина



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
9 классы

Разработчик: Кудрявцева Татьяна Юрьевна, учитель технологии

Составлена на основании

Программы начального и основного общего образования. Технология.
В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Москва
Издательский центр «Вентана-Граф», 2009.

г. Урень,
2018 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе программы для основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» М.В.Хохлова, В.Д. Симоненко, Москва «Вентана-Граф», 2009г. в полном соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне.

При составлении программы учитывались нормативные документы:

- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- Базисный учебный план для образовательных учреждений, реализующих программы общего образования.

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 личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** обще-трудовыми 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.

1. Объяснительно - иллюстративный, сочетающий словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.).

2. 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.

3. 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 или 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, в том числе и разновозрастной, как в учебное, так и во внеурочное время.

Основное содержание предмета 9 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Вводный урок	1
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	9
3	Основные сферы профессиональной деятельности	7
4	Электротехнические работы	3
5	Проектирование и изготовление изделий	12
6	Современное производство и профессиональное образование.	1
	Итого	33

1.Вводный урок

Содержание предмета. Санитарно - гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса в текущем году.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

2.1. Декоративно – прикладное творчество

Техника филейного вязания крючком. Вывязывание филейного полотна. Приемы изготовления трикотажной одежды из филейного полотна. Схема филейного кружева. Декоративная отделка трикотажных изделий. Кружева, прошвы, бахрома, шнуры, кисти, пуговицы. Модные аксессуары.

3. Электротехнические работы

3.1. Радиоэлектроника

Понятие «радиоэлектроника». История радиоэлектроники. Электромагнитные волны и передача информации. Схема спутниковой связи. Правила безопасного труда при выполнении радиомонтажных работ. Технологии радиомонтажных работ. Технология электрорадиотехнических измерений. Элементы электрических цепей: источники электрического тока, переключатели и выключатели, резисторы, конденсаторы, детали с катушками индуктивности. Бытовые радиоэлектронные приборы. Технология учебного проектирования. Простые автоматические устройства.

3.2. Цифровая электротехника и ЭВМ

Виды цифровых приборов. Элементы цифровой электроники. Функциональные узлы цифровой электроники. Функциональные блоки персонального компьютера. Учебное проектирование в области цифровой электроники.

4. Современное производство и профессиональное образование-

Виды профессиональной карьеры. Сферы современного производства. Разделение труда на производстве. Понятие специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования. Необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии. Учреждения профессионального образования.

5. Проектирование и изготовление изделий

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн – спецификация и дизайн – анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например:

- сумка для пляжа;
- простые автоматические устройства;
- утилизация отходов;
- мой профессиональный выбор и др.

Требования к уровню подготовки учащихся

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;
- кухонный и столовый инвентарь, посуда, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохраняемости этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, поведение за столом;
- технологию приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- санитарно-гигиенические требования к детской комнате;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы жилета, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой) ; технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом; обработку ластовицы и соединение ее с изделием; обработку застежки планкой; притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

- правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- дизайн интерьера с использованием современных строительных материалов;
- виды изучаемых технологий отделочных работ.

Должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи;
- рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы; варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты; определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- оборудовать детский уголок;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы; разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны изделия;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки на основе сорочки к раскрою;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру;
- изготовление сувениров и подарков к празднику;
- изготовление вязаного изделия крючком;
- изготовление изделия для оформления интерьера жилища с использованием строительных материалов.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать

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

уметь

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

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

Выпускники должны знать:

роль техники и технологий в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производств, энергетики и транспорта;

принципы работы, назначение и устройство основных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;

свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические, технологические);

традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;

значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы); — способы передачи, использования и экономии электрической энергии;

возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;

роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;

основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

основные элементы предпринимательской деятельности (бизнес-план, менеджмент, маркетинг);

требования к выбору профессии и соответствие личностных возможностей и способностей.

технологии их выращивания с учетом экологических подходов;

Выпускники должны уметь:

- рационально организовать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требований дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделие по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материалов с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.