**C:\Users\user\Desktop\050.tif**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 9 класс 2021-2022 учебный год**

        Рабочая программа по технологии для 9 класса составлена  в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 (с изменениями и дополнениями), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях на 2020 – 2021 учебный год, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Основными** **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;

**Задачи учебного предмета**

-развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

-активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных

действий;

-совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

-формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

-формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;

-демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Данная программа является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления технологии: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебным предметом

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципа работы швейных машин, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

***Личностные результаты***освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей;

- развитие трудолюбия и отвесности за результаты своей деятельности;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов Росси и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

***Предметные:***

***учащиеся должны знать и понимать:***

*-*сущность жизненного самоопределения;

*-*сущность и структуру процесса профессионального самоопределения;

*-*правила выбора профессии и типичные ошибки при этом выборе; 

*-*многообразие  мира труда  и профессий,  способы  их классификации и анализа;

*-*состояние рынка труда и его требования к современному профессионалу;

*-*профессионально важные качества своей личности, свои

профессиональные способности и возможности;

- способы и средства анализа профессиональной деятельности;

*-*методику выполнения профессиональных проб;

*-*структуру предпрофильной подготовки и профильного  обучения;

*-*пути получения профессионального образования;

-      возможности получения профессиональной консультации;

-     этапы, способы и средства профессионального саморазвития и самовоспитания;

*-*этапы принятия решения о профессиональном выборе;

*-*структуру, порядок оформления и защиты творческого проекта «Мой выбор».

***Учащиеся должны уметь:***

*•*пользоваться источниками информации о профессиях, профессиональных учебных заведениях и рынке труда;

•   определять формулу профессии;

•   проводить общий анализ профессиональной деятельности, анализировать требования профессий к человеку;

•   выявлять свои профессионально важные качества;

•   соотносить свои возможности с требованиями будущей профессии;

•   выполнять профессиональные пробы;

•   пользоваться профессиограммами и психограммами;

•    выбирать способ приобретения будущей профессии;

•    получать профессиональную консультацию;

•    заполнять карту самоконтроля своей готовности к профессиональному самоопределению;

•   выполнять, оформлять и защищать творческий проект «Мой выбор» с электронной презентацией.

***У учащихся должны быть сформированы:***

*•*убежденность в необходимости своевременного и правильного выбора будущей профессии, потребность в адекватном профессиональном самоопределении;

•  профессиональная    направленность:    профессиональные    интересы    и склонности, мотивы выбора профессии, профессиональный идеал;

•   профессиональное самосознание: осознание себя как субъекта будущей профессиональной деятельности;

•   профессиональное намерение: знание пути дальнейшего продолжения образования,   условий   поступления   в   выбранное   профессиональное учебное заведение и перспектив профессионального роста.

***Метапредметные:***

***Познавательные УУД:***

•  самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

•  поиск и выделение необходимой информации;

•  применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

•  структурирование знаний;

•  осознанное и произвольное постижение речевого высказывания в устной и письменной форме;

•  рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

•  анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);

•  синтез – составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;

•  выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;

•  подведение под понятие, выведение следствий;

•  установление причинно-следственных связей, представление цепочек объектов и явлений;

•  построение логической цепочки рассуждений, анализ истинности утверждений;

•  доказательство;

•  выдвижение гипотез и их обоснование.

***Коммуникативные УУД:***

•  умение слушать и слышать друг друга;

•  умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;

•  использование речевых средств для дискуссии и аргументации своей позиции;

•  представление конкретного содержания и сообщение его в письменной и устной форме;

•  умение спрашивать, интересоваться чужим мнением и высказывать своё;

•  определение цели и функций участников, способов взаимодействия; планирование общих способов работы;

•  осуществление обмена знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;

•  уважительное  отношение  к  партнёрам,  внимание  к  личности  другого человека;

* умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

***Регулятивные УУД*:**

•  целеполагание – постановка учебной задачи на основе соотнесения того,  что  уже  известно  и  усвоено  учащимися,  и  того,  что  еще  неизвестно;

•  планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

•  прогнозирование – предвосхищение результата и уровня знаний, его временных характеристик;

•  оценка – выделение и осознание обучающимися того, что уже усвоено, и того, что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения; оценка результатов работы.

**Содержание программы в 9 классе**

Рабочая программа состоит из разделов (модулей):

Введение – 1 ч.

Кулинария – 10 ч.

Элементы материаловедения – 1 ч.

Технология ведения дома: эстетика и экология жилища – 3 ч.

Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 7 ч.

Профессиональная деятельность человека. Виды профессий – 12 ч.

**Содержание разделов**

**Введение.** Вводный инструктаж по технике безопасности. 1ч.

### Основные теоретические сведения

Провести вводный инструктаж по технике безопасности.

Повторить инструкции на рабочем месте.Правила санитарии, гигиены, безопасное обращение с электроприборами и инструментами.

**Уметь**: Соблюдать правила безопасной работы в кабинете.

**Кулинария. Технология приготовления пищи 10 часов**

**Физиология питания (1час)**

### 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 - 1ч**

### 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 доброкачественностиингредиентов 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 доброкачественностиингредиентов 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 – 2 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 (1 час)

**Химические волокна - 1 ч**

### Основные теоретические сведения

### Технология производства химических волокон.Основные свойства химических волокон. Свойства тканей их 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 (3 часов)**

**Микроклимат в доме. Интерьер комнаты – 1 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 – 1 ч**

### Основные теоретические сведения

Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере, ихвлияние 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.

**Электроосветительные и нагревательные приборы – 1 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 ТV и т.п., электроконструктор.

**Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Виды проектов. Разные техники вышивки. Подготовительный этап проекта– 1 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 – 1 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 -1ч.**

### 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 – 1ч**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

### Выполнение тренировочных образцов в технике классическогодекупажа

Объекты труда.

Основы и эскизы изделий

**Выбор изделия в технике декупаж. Организационный этап проекта** – **1 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 – 1 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 – 1 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 PPt, творческие работы.

**Профессиональная деятельность человека – 1 ч**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Сравнительнаяхарактеристикапрофессии, специальности, должности.

Объекты труда

Карточки – задания

**Виды профессий – 1 ч**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Сравнительнаяхарактеристикапрофессии, специальности, должности.

Объекты труда

Карточки – задания

**Виртуальная экскурсия на производство – 1 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 – 1 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 – 1 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 – 1 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 рынке труда.

### Практические работы

Построить план профессионального образования.

Объекты труда

Буклеты профессиональных учебных заведений.

**Профессии, востребованные рынком труда – 1ч**

### Основные теоретические сведения

### Требования, предъявляемые современным работодателем.Анализ предложений работодателей на Московском 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» – 1 ч**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

Объекты труда

Буклеты к проектам, презентации.

**Список используемой литературы:**

**Учебник для учащихся7- 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:**

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.

Дидактические материалы к курсу «Твоя профессиональная карьера» / Под ред. С. Н. Чистяковой, А. Я. Журкиной. — М., 1998.

Карачевцева Л.Д., Власенко О.П. Технология 5 – 9 классы: дополнительные и занимательные материалы. – М.: Просвещение, 2008

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера» / Под ред. С. Н. Чистяковой и Т. И. Шалавиной. — М., 1999.

Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.

Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2005 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана.

Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”. Москва: Просвещение, 2010

Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003

Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003

Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.

Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.

Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.

Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.

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.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение,2006

# Дополнительная литература для учащихся:

Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.

Воронова О. Декупаж: новые идеи, оригинальные техники. – Москва: Эксмо, 2010

Виноградская К.Ю. Блюда из яиц. – Ростов-на-Дону: Владис, 2010

Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.

Искусство кулинарии. Самые вкусные салаты. – Ростов-на-Дону: Владис, 2010

Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.

Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.

Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.

Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.

Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.

Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

Молоховец Е. Консервирование и заготовка фруктов. – Москва: Эксмо, 2008

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Скиба Т.В. Блюда из фарша. – Ростов –на- Дону: Владис, 2010

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.

Твоя профессиональная карьера: Учеб. для 8—9 кл. общеобразоват. учреждений / Под ред. С. Н. Чистяковой и Т. И. Шалавиной. — М., 1998.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 480с.

Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.

Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.

Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.

Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.

Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.

Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

**Интернет-ресурсы:**

1. информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда //
2. http://master-class.narod.ru
3. Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru
4. Начала экономики // www.besh.websib.ru
5. Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru
6. Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru
7. Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru
8. Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок //
9. www.sneg.by.ru
10. Академия школы дизайна // www.designacademy.ru
11. Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru
12. Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru
13. Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru
14. Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru
15. Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernisage.com

**Оценка качества знаний и умений по технологии**

**Балл «5» ставится, если ученик:**

  С достаточной полнотой знает изученный материал;

  Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;

  Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;

  Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;

  Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «4» ставится, если ученик:**

  Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

**Балл «3» ставится, если ученик:**

  Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;

  В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;

  Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;

  Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

**Балл «2»** ставится, если ученик:

  Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;

  Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;

  Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «1»** ставится, если ученик:

  Проявляет полное незнание учебного материала.

**Календарно-тематическое планирование уроков технологии 9 класс (девочки)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | | **Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)** | **Контроль** | **Дата** |
| **Введение.(1ч)** | | | | | | | |
| 1  1 | Вводный инструктаж по технике безопасности | Обобщ. исист-цияизуч-го | Провести вводный инструктаж по технике безопасности.  Повторить инструкции на рабочем месте. | | **Знать:** Правила санитарии, гигиены, безопасное обращение с электро приборами и инструментами.  **Уметь**: Соблюдать правила безопасной работы в кабинете. | Опрос по  карточкам |  |
| **Кулинария. (10 ч)** | | | | | | | |
| 2 | Физиология питания.  Первая помощь при пищевых отравлениях. Профилактика инфекций. | Обобщ. исист-цияизуч-го | 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. | | **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. | Зачетный лист Стартовый контроль |  |
| 3 | Правила приготовления супов.  Пр.р.: Приготовление супа с фрикадельками. | Комбинир  урок | Виды супов. Рецептура и  технология приготовления супа. Способы подачи первого блюда к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **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. | Дегустация блюда |  |
| 4 | Значение мясных блюд в питании человека.  Пр.р.: Приготовление мясных котлет. | Практич  урок | Первичная и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы подачи второго блюда к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **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 . | Дегустация блюда |  |
| 5 | Значение мясных блюд в питании человека.  Пр.р.: Приготовление мясных котлет. | Практич  урок | Первичная и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы подачи второго блюда к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **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 . | Дегустация блюда |  |
| 6 | Значение холодных закусок в питании человека.  Пр.р.: Приготовление рулетов из сыра и ветчины | Комбинир  урок | Сроки хранения и реализации холодных закусок. Подготовка продуктов для начинки рулетов: сырная и грибная заправка. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **Знать:** Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления холодных закусок.  **Уметь**: Определить доброкачественность ингредиентов закусок, приготовить рулетики, определить время приготовления, оформить и подать блюдо. | Дегустация блюда |  |
| 7 | Значение холодных закусок в питании человека.  Пр.р.: Приготовление рулетов из сыра и ветчины | Комбинир  урок | Сроки хранения и реализации холодных закусок. Подготовка продуктов для начинки рулетов: сырная и грибная заправка. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **Знать:** Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления холодных закусок.  **Уметь**: Определить доброкачественность ингредиентов закусок, приготовить рулетики, определить время приготовления, оформить и подать блюдо. | Дегустация блюда |  |
| 8 | Значение рыбы и морепродуктов в питании человека.  Пр.р.: Приготовление рыбного блюда (рыбный салат). | Практич  урок | Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **Знать:** Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки рыбы. Способы приготовления салатов. Признаки доброкачественность рыбы (свежей и консервированной)  **Уметь**: приготовить рыбный салат, определить время приготовления, оформить и подать блюдо. | Дегустация блюда |  |
| 9 | Значение рыбы и морепродуктов в питании человека.  Пр.р.: Приготовление рыбного блюда (рыбный салат). | Практич  урок | Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **Знать:** Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки рыбы. Способы приготовления салатов. Признаки доброкачественность рыбы (свежей и консервированной)  **Уметь**: приготовить рыбный салат, определить время приготовления, оформить и подать блюдо. | Дегустация блюда |  |
| 10 | Десертные блюда.  Пр.р. Приготовление творожного десерта со свежими фруктами. Букет из конфет. | Практич  урок Работа  в группах | Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Признаки доброкачественности творо-га и фруктов. Подача десерта к столу. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **Знать:** Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления десертов и букетов из конфет.  **Уметь**: Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, оформить и подать блюдо, оформить букет из конфет. | Дегустация блюда  Контрольный тест: «Кулина-рия» |  |
| 11 | Десертные блюда.  Пр.р. Приготовление творожного десерта со свежими фруктами. Букет из конфет. | Практич  урок Работа  в группах | Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Признаки доброкачественности творо-га и фруктов. Подача десерта к столу. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | | **Знать:** Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления десертов и букетов из конфет.  **Уметь**: Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, оформить и подать блюдо, оформить букет из конфет. | Дегустация блюда  Контрольный тест: «Кулина-рия» |  |
| **Элементы материаловедения. (1ч)** | | | | | | | |
| 12 | Химические волокна.  Использование тканей из химических волокон в быту. | Комбинир.  ур. | Технология производства химических волокон. Свойства тканей их химических волокон, ассортимент. | | **Знать:** основные свойства химических волокон, характеристику сложных переплетений. Применение ткани из химических волокон при изготовлении одежды  **Уметь**: отличить ткань из химических волокон от других видов тканей | Зачетный лист |  |
| **Технология ведения дома. (3ч)** | | | | | | | |
| 13 | Микроклимат в доме.  Интерьер комнаты. | Комбинир.  урок | Экология жилища. Основные элементы энерго- и тепло снабжения, водопровода, канализации. | | **Знать:** правила эксплуатации основных элементов инженерных систем. Влияние на микроклимат в доме комнатных растений. Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.  **Уметь**: подбирать современную бытовую технику, выполнить эскиз интерьера.  подбирать к интерьеру комнаты комнатные растения, ухаживать за ними. | Самост  работа «Эскиз комнаты» |  |
| 14 | Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере. | Комбинир.  урок | Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере. | | Зачетный лист |  |
| 15 | Электроосветительные и нагревательные приборы. | Комбинир  урок | Пути экономии электрической энергии. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания, дневного света, их достоинства, недостатки, особенности. Характеристика гальванических источников тока, область их применения. | | **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. | Контрольный тест: «Материало-ведение. Ведение дома. ЭТР» |  |
| **Рукоделие. (7ч)** | | | | | | | |
| 16 | Виды проектов.  Разные техники вышивки.  Подготовительный этап проекта | Комбинир  Урок | Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели. Критерии оценки проекта.  Техника вышивки лентами, крестом, гладью. | | **Знать:** виды проектов, критерии их оценки  **Уметь:** соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки. | Самост. работа «Виды вышивки» |  |
| 17 | Выбор техники вышивки для панно. Организационный этап проекта | Комбинир  Урок | Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия.  Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости. | | **Знать:** правила составления технологической карты  **Уметь:** выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности, составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия. | Зачетный лист |  |
| 18 | Изготовление панно Технологический этап  проекта. | Комбинир  Урок | Организация рабочего места. Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление панно. | | **Знать:** правила техники безопасности при работе с инструментами для вышивки.  **Уметь:** выполнять стежки в выбранной технике вышивки, оформить работу. | Самост. работа «Панно» |  |
| 19 | Классический декупаж Подготовительный этап проекта | Комбинир  Урок | Техника классического декупажа. Правила техники безопасности и охраны труда при использовании красок, клея, лака в работе. | | **Знать:** способы подготовки основы для классическогодекупажа.  **Уметь:** соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в технике классического декупажа | Самост. работа «Класси-ческийдекупаж» |  |
| 20 | Выбор изделия в технике декупаж. Организационный этап проекта | Комбинир  Урок | Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия.  Ведение документации: составление технологической карты, анализ труд-ностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости. | | **Знать:** правила составления технологической карты  **Уметь:** выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности, составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия. | Зачетный лист |  |
| 21 | Изготовление предмета для интерьера дома. Технологический этап проекта |  | Организация рабочего места Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление предмета для интерьера дома. | | **Знать:** правила техники безопасности при работе с инструментами и материалами для декупажа.  **Уметь:** оформить работу в технике классическогодекупажа. | Самост. работа |  |
| 22 | Выставка творческих работ  Заключительный этап  проекта | Комбинир  урок | Реклама подготовленных изделий.  Самооценка проделан ной работы Презентация проектов. | | **Знать:** правила представления проектной работы.  **Уметь:**анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления. | Контроль-ный тест: «Рукоделие» |  |
| **Профессиональная деятельность человека. Виды профессий. (12ч)** | | | | | | | |
| 23 | Профессиональная деятельность человека.  Пр р | теория | | Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности. Конкуренция на рынке труда. | **Знать:** Как изучают и классифицируют профессии. Что такое конкуренция на рынке труда.  **Уметь:** отличать профессии, специальности, должности. | Зачетный лист |  |
| 24 | Виды профессий | практика | | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости. | **Знать:** о сферах и отраслях современного производства. Разделение труда, рынок труда.  **Уметь:** отличать профессии, специальности и должности работников | Зачетный лист |  |
| 25 | Виртуальная экскурсия на производство  Пр.р | практика | | Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Виртуальные экскурсии на производство (по запросу учащихся) | **Знать:** способы поиска информации о профессиях и возможностях получения профессионального образования.  **Уметь:** оформить полученную информацию в виде рассказа. | Отзыв |  |
| 26 | Основные этапы профессионального становления человека. | теория | | Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности. | **Знать:** основные этапы профессионального становления человека.  **Уметь:** использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора. | Опросный лист |  |
| 27 | Знакомство с людьми – носителями профессий. | теория | | Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий (по запросу учащихся) | **Уметь:** написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников | Эссе |  |
| 28 | Познай себя: твои ин-диивидуальныеособен-ности и здоровье. | теория | | Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор | **Знать:** нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.  **Уметь:** найти и использовать различные источники нормативных документов | Опросный лист |  |
| 29 | Изучение личных интересов и склонностей | практика | | Диагностика профессиональных интересов и склонностей | **Знать:** способы получения информации о профессиональном самоопределении  **Уметь:** использовать результаты диагностики для выбора профессии | Опросный лист |  |
| 30 | Современныетребо-вания, предъявляемые работодателем | теория | | Где и как ищут работу. Требования, предъявляемые современным работодателем. | **Знать:** Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.  **Уметь:** построить план профессионального образования. | Зачетный лист |  |
| 31 | Профессии, востребо-ванные рынком труда | практика | | Практическая работа. Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении. | **Знать:** Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.  **Уметь:** построить план профессионального образования. | Самост. работа |  |
| 32 | Подготовка и защита профориентационного проекта | теория | | Презентация профессии, привлекательной для учащихся (по выбору) | **Знать:** правила публичного выступления  **Уметь:** представить выбранную профессию в публичном выступлении. | Контроль-ный тест: «МПК» |  |
| 33 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | Комби-ниро-ванный | | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. | **Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее. | Защита проекта |  |