

АННОТАЦИЯ к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ по учебному предмету «Технология» для 8 класса

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 8 класса составлена на основании следующих документов:

- Положения о Рабочей программе учебных курсов, предметов, курсов по внеурочной деятельности Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5 г. Ишима».
- Учебного плана МАОУ СОШ №5 г. Ишима на 2017-2018 учебный год;
- Приказа Минобрнауки России от 05.03.2004 года №1089 (ред. от 23.06.2015) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, вежливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических знаний в самостоятельной практической 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. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Предмет «Технология» изучается в предметной области «Технология». Рабочая программа по Технологии для 8 класса рассчитана на 34 часа (1 ч. в неделю), из них теория – 14 часов, практика – 20 часов.

Преподавание курса ориентировано на использование
учебного и программно-методического комплекса, в который входят:

- учебник Симоненко В.Д., Правдюк В.Н., Самородский П.С., Технология 8 класс. Вента-Граф, 2011 год.
- Марченко, А. В. Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2004.

Содержание учебного предмета, курса

Содержание учебного предмета, курса.	№ урока
Кулинария Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	1-8

<p>Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источника белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные региональные блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.</p>	
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	<p>27-34</p>
<p>Электротехнические работы Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных электротехнических материалов в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения. Подключение</p>	<p>17-19</p>

<p>типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>	
<p>Современное производство и профессиональное образование Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.</p>	24-26
<p>Технологии ведения дома Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Характеристика основных элементов систем энергосбережения, теплоснабжения. Правила их эксплуатации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и</p>	9-16

возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения объекта на рынок.

Региональный компонент в Содержании программы:

Наименование темы регионального компонента	Порядковый номер урока, где реализуется региональный компонент
Кулинария. Блюда из мяса. <i>Развитие мясного животноводства в Ишиме</i>	1
Блюда из мяса. <i>Особенности национальной кухни народов Тюменской области</i>	2,3,4
Сервировка стола. <i>Национальные традиции народов Тюменской области</i>	5-6
Заготовка продуктов. Виды консервирования. <i>Овощеводство в Тюменской области.</i>	7
Заготовка продуктов. Консервирование сахаром <i>Консервные заводы Тюменской области</i>	8
Технология ведения дома. Бюджет семьи. <i>Особенности семейного бюджета семей севера и юга Тюменской области.</i>	12
<i>Общая характеристика доходов семьи жителей Ишима.</i>	13
Расходы семьи. <i>Общая характеристика семейного бюджета жителей Ишима.</i>	14
Планирование семейного бюджета. <i>Бюджет школьника Ишима</i>	15
Современное производство и профессиональное образование. Развитие производства в <i>Тюменской области.</i>	21
Органы по защите прав потребителя в Ишиме.	20
Предпринимательство: сущность, цели, задачи. <i>Предприниматели Ишима.</i>	22
Экологические проблемы Ишима.	19
Анализ профессий. Ситуация на бирже труда в Ишиме.	24
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Изонить - как вид ДПТ. <i>Мастера Ишима</i>	27
Итого	

Требования к уровню подготовки выпускников

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.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**"

ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных

машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "**Кулинария**" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

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

приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "**Электротехнические работы**" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "**Технологии ведения дома**" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "**Современное производство и профессиональное образование**" ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной

Средства контроля

Виды контроля	Формы контроля
1. Текущий контроль	1. Устный опрос 2. Работа с карточками 3. Письменная проверка 4. Тестовые задания
2. Итоговый контроль	1. Практическая работа 2. Контрольная работа 3. Тестовые задания 4. Защита проекта

- устные средства контроля :устный индивидуальный опрос, опрос по цепочке, взаимоконтроль, самоконтроль
- простейшие средства контроля: перфокарты, тестовые задания, карточки-задания
- электронные средства : выполнение тестов, карточек-заданий при помощи ПК
- Творческий проект.
- Практическая работа

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Список литературы для учащихся

1. Леонтьев А. В. Технология: учеб. пособие для уч-ся 8 кл. ОУ / А. В. Леонтьев, В. С. Капустин, И. А. Сасова; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.
2. Леонтьев, А. В. Технология: тетрадь творческих работ / А. В. Леонтьев, В. С. Капустин, И. А. Сасова; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.
3. Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. Технология: 5-8класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е изд., под редакцией В.Д.Симоненко.

Список литературы для учителя

1. Марченко, А. В. Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2004.
2. Павлова, М. Б. Дизайн-подход как основа обучения / М. Б. Павлова, Дж. Питт. - Н. Новгород: НГЦ, 2000.
3. Сасова, И. А. Экономическое воспитание школьников в процессе трудовой подготовки /И. А. Сасова, А. Ф. Аменд. - М., 1988.
4. Коллекция электронных материалов по технологии в Интернете:
<http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p2aal.html>

А также дополнительных пособий для учителя

- Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. - М.: Мир, 1992.
- Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко - Киев: Урожай, 1993.
- Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. - М.: Педагогика-Пресс, 1994.
- Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. - Ростов н/Д: Феникс, 1999.
- Кудрявей, Д. Б. Как вырастить цветы Д. Б. Кудрявей, Н. А. Петренко. - М.: Просвещение, 1987.
- Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению Л. В. Левицкая и др. - М.: Просвещение, 1992.
- Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. - М.: Мир, 1992.
- Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5-6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. - М.: Просвещение, 1989.
- Мозговая, Г. Г. Швейное дело. 7-8 классы / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. - М.: Просвещение, 1990.
- Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. - СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.
- Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. - Волгоград: Учитель, 2006.
- Ханус, С. Как шить / С. Ханус. - М.: Легпромбытиздат, 1988.
- Хессайон, Д. Г. Все о розах / Д. Г. Хессайон. - М.: Кладезь-Букс, 2002.
- Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6-9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. - Брянск: НИЦ «Окtid», 1977.
- Шабаршов, И. Книга юного натуралиста / И. Шабаршов и др. - М.: Молодая гвардия, 1982.

Мультимедийные:

1. Средства, реализуемые с помощью компьютера:

библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);

слайд-лекции по ключевым темам курса;

электронные учебные пособия;

редакторы текста, презентаций, электронных страниц;

графические редакторы (моделирование формы и узора, подбор орнамента ткани изделия).

Принтерные распечатки тестов (на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности, на определение личностных пристрастий к определенному стилю, «Цвет и характер человека»), в количестве экземпляров комплекта тестов, равном числу учащихся в классе.

Индивидуальные пакеты задач (на развитие творческого мышления).

Схемы, плакаты, таблицы.

Интернет-ресурсы:

•информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда //hop: master-class.narod.ru

Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru

Начала экономики // www.besh.websib.ru

Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru

Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru

Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru

Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru

Академия школы дизайна // www.designacademy.ru

Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru

Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru

Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru

Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru >

•Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.)

/www.webvernissage.com

АННОТАЦИЯ к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ по учебному предмету «Технология» для 9 класса

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 9 класса составлена на основании следующих документов:

- Положения о Рабочей программе учебных курсов, предметов, курсов по внеурочной деятельности Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5 г. Ишима».

- Учебного плана МАОУ СОШ №5 г. Ишима на 2017-2018 учебный год;

- Приказа Минобробразования России от 05.03.2004 года №1089 (ред. от 23.06.2015) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; 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.

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. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Предмет «Технология» изучается в предметной области «Технология». Рабочая программа по Технологии для 9 класса рассчитана на 34 часа (1 ч. в неделю), из них теория – 17 часов, практика – 17 часов.

**Преподавание курса ориентировано на использование
учебного и программно-методического комплекса, в который входят:**

- *Симоненко, В. Д.* Технология: учебник для учащихся 9 класса общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2011

Содержание учебного предмета, курса

Содержание учебного предмета, курса	№. урока
Кулинария. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы	1-9

<p>работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источника белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные региональные блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека</p>	
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</p>	17-34
<p>Электротехнические работы. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных электротехнических материалов в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств</p>	13-14
<p>Технологии ведения дома. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью.</p>	11-12
<p>Современное производство и профессиональное образование. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения</p>	15-16

профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Региональный компонент в Содержании программы:

Наименование темы регионального компонента	Порядковый номер урока, где реализуется региональный компонент
Кулинария. От меню до этикета. <i>Национальные особенности сервировки стола к чаю народов Тюменской области</i>	1
Виды бульонов, правила варки. <i>Особенности кухни народов Тюменской области.</i>	2
Первые блюда. Супы. <i>Русская кухня..</i>	3-7
Творческий проект « <i>Кухни народов населяющих Тюменскую область</i> ».	8-9
Технология ведения дома. Стирка по - научному. <i>Химическая промышленность в Тюменской области.</i>	10
Стиральные машины-виды и подвиды. <i>Бытовые приборы в магазинах Ишима</i>	11
Классификация порошков. Ассортимент и состав порошков в магазинах Ишима. Экологическая обстановка в Ишиме, связанная с утилизацией химических веществ.	12
Электротехнические работы. Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности». <i>Электробезопасность в Тюменской области.</i>	13-14
Современное производство и профессиональное образование. Типы профессий. Классификация профессий. <i>Рынок труда в Тюменской области.</i>	15
Внутренний мир человека и система представлений о себе. <i>Учебные заведения Тюменской области.</i>	16
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие и художественные ремесла. Ремесленники Тюменской области.	17
Основные приемы вязания полотна. Способы набора петель. <i>История Ишимской Ковровой фабрики.</i>	18-20
Итого	

.Требования к уровню подготовки выпускников

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.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**"

ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "**Кулинария**" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов,

полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "**Электротехнические работы**" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "**Технологии ведения дома**" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств;

В результате изучения раздела "**Современное производство и профессиональное образование**"

ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной

Средства контроля

Виды контроля	Формы контроля
---------------	----------------

1. Текущий контроль	5. Устный опрос 6. Работа с карточками 7. Письменная проверка 8. Тестовые задания
2. Итоговый контроль	5. Практическая работа 6. Контрольная работа 7. Тестовые задания 8. Защита проекта

-устные средства контроля: устный индивидуальный опрос,
опрос по цепочке,
взаимоконтроль,
самоконтроль

-простейшие средства контроля:
перфокарты,
тестовые задания,
карточки-задания

- электронные средства :
выполнение тестов, карточек-заданий при помощи ПК

-Творческий проект.

-Практическая работа.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Печатные (учебники и учебные пособия, книги для чтения, хрестоматии, рабочие тетради, журналы, книги, раздаточный материал и т.д.) для обучающихся:

1.Крупская, Ю. В. Технология: учебник для учащихся 9 класса / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко. - 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2009.

А также дополнительных пособий для учителя:

Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. - М.: Мир, 1992.

Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Яценко - Киев: Урожай, 1993.

Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. - М.: Педагогика-Пресс, 1994.

Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. - Ростов н/Д: Феникс, 1999.

Кудрявей, Д. Б. Как вырастить цветы Д. Б. Кудрявей, Н. А. Петренко. - М.: Просвещение, 1987.

Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению Л. В. Левицкая и др. - М.: Просвещение, 1992.

Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. - М.: Мир, 1992.

Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5-6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. - М.: Просвещение, 1989.

Мозговая, Г. Г. Швейное дело. 7-8 классы / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. - М.: Просвещение, 1990.

Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. - СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. - Волгоград: Учитель, 2006.

Ханус, С. Как шить / С. Ханус. - М.: Легпромбытиздат, 1988.

Хессайон, Д. Г. Все о розах / Д. Г. Хессайон. - М.: Кладезь-Букс, 2002.

Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6-9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. - Брянск: НИЦ «Октид», 1977.

Шабаршов, И. Книга юного натуралиста / И. Шабаршов и др. - М.: Молодая гвардия, 1982.

Мультимедийные:

1. Средства, реализуемые с помощью компьютера:

библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);

слайд-лекции по ключевым темам курса;

электронные учебные пособия;

редакторы текста, презентаций, электронных страниц;

графические редакторы (моделирование формы и узора, подбор орнамента ткани изделия).

Принтерные распечатки тестов (на определение выбора профессии, диагностика предметной

направленности, на определение личностных пристрастий к определенному стилю, «Цвет и характер человека»), в количестве экземпляров комплекта тестов, равном числу учащихся в классе.

Индивидуальные пакеты задач (на развитие творческого мышления).

Схемы, плакаты, таблицы.

Интернет-ресурсы:

- информационный проект кафедры технологии лица № 8 «Олимпия» г. Волгограда // [hop: masterclass.narod.ru](http://hop.masterclass.narod.ru)

Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru

Начала экономики // www.besh.websib.ru

Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru

Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru

Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru

Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru

Академия школы дизайна // www.designacademy.ru

Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru

Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru

Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru

Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru >

- Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) / www.webvernissage.com