

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с федеральным компонентом государственных образовательных стандартов основного общего образования по технологии (Приказ Министерства образования РФ от 05.03.2004 года № 1089) , с учетом программы курса технологии для 6-9 классов образовательных учреждений под редакцией Симоненко В. Д. – Издательство М:.«Просвещение» 2004г.

# Общая характеристика учебного предмета

Технологическое образование в 9 классе играет важную роль с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям. Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

# Место предмета в учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 272 час для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно учебному плану филиала МАОУ Черемшанская СОШ - Прокуткинская СОШ на изучение технологии в 2017 – 2018 учебном году в 9 классе отводится 1 час в неделю (34 часа за год).

# Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
* **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

# Задачи курса:

– 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, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

– воспитания 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.

Основное общее образование – завершающая ступень обязательного образования в Российской Федерации. Поэтому одним из базовых требований к содержанию образования на этой ступени является достижение выпускниками уровня **функциональной грамотности,** необходимой в современном обществе, как по математическому и естественнонаучному, так и по социально-культурному направлениям.

Одной из важнейших задач основной школы является подготовка обучающихся к **осознанному и ответственному выбору** жизненного и профессионального пути**.** Условием достижения этой задачи является **последовательная индивидуализация** обучения, предпрофильная подготовка на завершающем этапе обучения в основной школе.

**Учебный методический комплект:**

1. Программа под редакцией Ю.Л. Хотунцов, В.Д. Симоненко. Издательство «Просвещение» 2010г.
2. Учебник для учащихся 9 класса общеобразовательной школы. Под ред., В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2006. 272 с, с ил.
3. Учебник для учащихся 9 класса сельских общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. – 2 – е издание, с уточн., - М.: Вентана – Граф, 2006. 240 стр., с ил.
4. Радиоэлектроника. А.Н. Богатырёв. - М.: Вентана – Граф, 2005.
5. Технология основных сфер профессиональной деятельности. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф, 2005.
6. Вязание крючком. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф, 2005.

# Тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | В том числе | | |
| Практические работы | Контрольные работы | |
| 1 | Растениеводство. Осенние сельскохозяйственные работы. | 4 | 4 | |  |
| 2 | Технология основных сфер профессиональной деятельности. | 4 | 2 | |  |
| 3 | Кулинария | 6 | 5 | | 1 |
| 4 | Рукоделие. Вязание спицами. | 6 | 5 | |  |
| 5 | Технологии ведения дома. Интерьер жилого дома. | 2 | 1 | |  |
| 6 | Профессиональное самоопределение. | 4 | 1 | |  |
| 7 | Электротехнические работы. Радиоэлектроника. | 1 |  | | 1 |
| 8 | Этапы выполнения творческого проекта | 3 | 3 | |  |
| 9 | Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы. | 4 | 4 | |  |
|  | Итого: | 34 | 26 | | 2 |

**Содержание изучаемого курса**

## Растениеводство – 8 часов

Основные направления растениеводства: овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. *Чтение почвенных карт*. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. *Развитие растениеводства в регионе.* Правила безопасного труда в растениеводстве. *Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода*. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (Технологии основных сфер профЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) – 4 ЧАСА.**

**пРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ – 4 ЧАСА).**

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

### Кулинария – 6 часов.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

*Рациональное питание. Пищевые продукты как источник 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. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**Рукоделие. Вязание спицами – 6 часов. Этапы выполнения творческого проекта – 3 часа.**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с технологиями вязания крючком и изготовлением вязаных изделий.

# Технологии ведения дома – 2 часа

**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.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

*Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. 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.

**электротехнические работы – 1 час**

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 видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах*.

Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем.

Подключение 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.

**Требования к уровню подготовки обучающихся 9 класса:**

В результате изучения технологии на базовом уровне обучающаяся 9 класса должна знать (понимать):

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности,* ***общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:***

* опытом изготовления личностно или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
* опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
* опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
* опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* **опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей по разделу «РАСТЕНИЕВОДСТВО»**

**знать**

* полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

**уметь**

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней.

**по разделу «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ»**

**знать**

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

**уметь**

* находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

информацию из различных источников для планирования профессиональной карьеры.

**по разделу «КУЛИНАРИЯ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рациональное питание; технологическую последовательность приготовления блюд; 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, влияющих на здоровье человека; профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню обеда; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
* инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

**по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

**знать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информации для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ; современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

**по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**знать**

* смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

**уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

**по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

**уметь**

* объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

* правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; соблюдать требования электробезопасности;

# Список дополнительной литературы:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. – Киев: Урожай, 1993.

3. Литвинец, Э. Н. Забытое искусство / Э. Н. Литвинец. – М.: Знание, 1992.

4. Лында, А. С. Методика трудового обучения / А. С. Лында. – М.: Просвещение, 1977.

5..Прошицкая, Е. Н. Практикум по выбору профессии. 8– 9 классы / Е. Н. Прошицкая. – М. : Просвещение, 1995

6. Райзберг, Б. А. Основы экономики и предпринимательства : учеб. пособие для общеобразовательных школ, Б. А. Райзберг. – М., 1992.

7. В.Д. Симоненко. Профессиональное самоопределение. 9 класс. М.: Вентана – Граф. 2005.

**График контрольных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема** |
| 1 | 13 | 01.12.17 | Технология обработки пищевых продуктов |
| 2 | 26 | 23.03.18 | Электротехнические работы. |

**Контрольная работа №1 «**Технология обработки пищевых продуктов**»**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **1. Яйца «в мешочек» варятся:** а) 1 мин.; б) 2 мин.; в) 2,5 мин.; г) 5 мин.; д) 10 мин.; |  |
| **2. По способу приготовления салаты могут быть:** а) овощные; б) травные; в) мясные; г) цветочные; д) рыбные; е) диетические; ж) ассорти. |  |
| **3. Способы нарезки овощей:** а) соломка; б) спиральки; в) шарики; г) бруски; д) кубики; е) бочонки; ж) груши. |  |
| **6. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть:** а) отварные; б) замороженные; в) припущенные; г) вяленые; д) жареные; е) запеченные.  **7. По способу приготовления тесто может быть:** а) дрожжевым; б) скорым; в) песочным; г) суточным; д) воздушным; е) заварным. |  |
| **8. Определите сорт чая:** а) индийский; б) арабский; в) турецкий; г) китайский; д) японский; е) цейлонский; ж) армянский. |  |
| **9. В зависимости от обработки листьев чай бывает:** а) черный; б) малиновый; в) зеленый; г) желтый; д) коричневый; е) красный. |  |
| **10. Определить по виду растения приготавливаемый напиток:** *-плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...* а) компот; б) чай; в) коктейль; г) какао; д) кофе. |  |
| **11. Родиной кофе являются:** а) Турция; б) Монголия; в) Эфиопия; г) Китай; д) Япония.   |  | | --- | | **12. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:** *- мед, прокипяченный в воде с различными пряностями*. | | **13. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:** а) морсом; б) квасом; в) крюшоном; г) коктейлем. |   **14. Выберите правильные способы консервирования:** а) соление; б) сушение; в) маринование; г) замораживание; д) квашение; е) мочение.  **15. Определите последовательность переработки продуктов:** а) пастеризация или стерилизация; б) приготовление сиропа, маринада, рассола; в) подготовка продуктов; г) заполнение тары; д) подготовка тары; е) герметическое закрытие тары |  |
| **16. При сервировке стола ложку кладут:** а) в тарелку; б) перед тарелкой; в) слева от тарелки; г) справа от тарелки; д) в специальную укладку. |  |
| **17. При сервировке стола к обеду вилку кладут:** а) справа от тарелки зубцами вверх; б) слева от тарелки зубцами вверх; в) справа от тарелки зубцами вниз; г) слева от тарелки зубцами вниз; д) в специальную укладку. |  |
| **18. При сервировке стола салфетки кладут:** а) в кольцо; б) в стакан; в) на закусочную тарелку; г) слева от тарелки; д) справа от тарелки. |  |
| **19. Стол к обеду накрывают:** а) белой скатертью; б) белой скатертью с прозрачной клеенкой; в) цветной клеенкой; г) цветной скатертью; д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой **20. Праздничный стол украшают:** а) невысокими букетами в низких вазах; б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах; в) цветами с резким запахом; г) гирляндами из живых цветов. **21. Определите порядок подачи блюд на стол:** а) супы; б) горячие вторые блюда; в) горячие и холодные напитки; г)закуски; д) десерт. **22. Определите виды праздничных столов:** а) стол обеденный; б) стол пасхальный; в) банкетный стол; г) утренний стол; д) холодный стол; е) коктейльный стол. |  |
|  |  |
|  |  |
| Ответы:   1. 5 мин. 2. а; в; д; ж. 3. а; г; д; е; ж. 4. а; в. 5. в; г; е. 6. а; в; д; е. 7. а; в. 8. а; г; д; е. 9. а; в; г; е. 10. г. 11. в. 12. сбитень. 13. в. 14. а; в; д; е. 15. в; д; б; г; а; е. 16. г. 17. б. 18. а; б; в. 19. а. 20. а; г. 21. г; а; б; д; в. 22. а; в; д; е. |  |
|  |  |
|  |  |

Контрольная работа №2 «Электротехнические работы»

1. Нижнюю одежду в древнем мире называли:

а) стола; б) туника; в) хитон.

2. Основы кроя были заложены в:

а) XI веке; б) XIII веке; в) XVI веке.

3. Понева как часть русского костюма замужних женщин – это:

а) юбка; б) рубаха; в) головной убор.

4. К XIX веку не относится стиль костюма:

а) романтизм; б) ампир; в) ренессанс.

5. К позднему средневековью относится стиль костюма:

а) ренессанс; б) барокко; в) готика.

6. Моду с помощью Пандор распространяла:

а) м. Скюдерри; б) м. Брайант; в) м. Пакен.

7. Первые фирмы»Haute couture» основал:

а) П. Пуаре; б) Ш.Ф. Борт; в) А.Куреж.

8. Первым из модельеров от корсета в женском костюме отказался:

а) П.Карден; б) К. Диор; в) П. Пуаре.

9. Первой в моду мини – юбку ввела:

а) Л. Брайант; б) С.Рикие; в) М. Куант.

10. Самый известный российский модельер конца XIX века начала XX века:

а) П. Рабане; б) П. Пуаре; в) Л. Бакст.

11. Родиной косметики считается:

а) Византия; б) Египет; в) Франция.

12. Ненужное свойство нити основы:

а) тонкая; б) равномерна по толщине; в) определяет ширину ткани.

13. Нить уток определяет в ткани:

а) ширину; б) длину; в) середину.

14. Волокна юты и кенафа относятся к волокнам:

а) растительным; б) химическим; в) животным.

15. Волокна лавсана относятся к волокнам:

а) растительным; б) животным; в) химическим.

16. К натуральным волокнам не относятся:

а) хлопок; б) джут; в) капрон.

17. Извитость у шерстяных волокон:

а) сильная; б) средняя; в) слабая.

18. Поверхность у шёлковых волокон:

а) шероховатая; б) гладкая; в) пушистая.

19. Прочность у льняных тканей:

а) сильная; б) средняя; в) слабая.

20. Воздухопроницаемость у хлопчатобумажных тканей:

а) высокая; б) средняя; в) низкая.

21. К гигиеническим свойствам тканей не относится:

а) теплозащитность; б) сминаемость; в) гигроскопичность.

22. К тканям из натуральных волокон не относится:

а) ситец; б) нейлон; в) фланель.

23. На платформе швейной машины не находится:

а) выдвижная пластина; б) рейка; в) моталка.

24. Челночный комплект находится:

а) на стойке рукава; б) на платформе; в) под платформой.

25. Регулятор натяжения нижней нити находится на:

а) моталке; б) стойке рукава; в) шпульном колпачке.

26. На швейной машине с ручным приводом лишнее:

а) педаль; б) маховое колесо; в) ручка.

27. К подшивочным стежкам не относится:

а) «козлик»; б) потайной; в) тамбурный.

28. Ручной стежок временного назначения:

а) стачной; б) прокладочный; в) накладной.

29. К декоративным стежкам не относится:

а) тамбурный; б) петельный; в) потайной.

30. К ручным стежкам не относится:

а) смёточный; б) стачной; в) прокладочный.

31. При построении чертежа юбки лишняя мерка:

а) Ст; б) Сб; в) Сг.

32. Чертёж швейных изделий строят в масштабе:

а) 1:1; б) 1:4; в) 4:1.

33. Чертёж швейного изделия нельзя построить без:

а) ножниц; б) линейки закройщика; в) булавок.

34. Припуски на швы на ткани обозначают линией:

а) пунктирной; б) штриховой; в) сплошной.

35. Шов, которым соединяют две детали с изнанки:

а) окантовочный; б) стачной; в) накладной.

Ответы:

1. Б. 20. А. 29. В.
2. В. 21.б. 30. Б.
3. А. 22. Б. 31. В.
4. В. 23. В. 32. Б.
5. В. 24. В. 33. Б.
6. В. 25. Б. 34. А.
7. Б. 26. А. 35. Б.
8. В. 27. В.
9. В. 28. А.
10. В.
11. Б.
12. А, б.
13. А.
14. А.
15. В.
16. В.
17. А.
18. Б.
19. А.

# Календарно – тематическое планирование 9 класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | | **Тема урока** | **Стандарты** | **Основные понятия** | **Другое, исходя из требований предмета** |
| **По плану** | **коррекция** |
| **Растениеводство. Осенние сельскохозяйственные работы – 3 часа.** | | | | | | |
| 1 | **1 четв.**  01.09. |  | Вводное занятие. ИТБ.  при работе с орудиями труда на пришкольном участке. Уборка и учёт урожая картофеля. | **Знать:** при работе с орудиями труда на пришкольном участке. Уборка и учёт урожая картофеля. правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе | Правила ТБ | Практическая работа: уборка урожая картофеля. |
| 2 | 08.09. |  | Технология уборки урожая картофеля. | **Знать** правила безопасной работы на пришкольном участке.  **Уметь** соблюдать правилаличной гигиены. | Урожай, урожайность.  Овощные культуры.  Правила уборки урожая. |  |
| 3 | 15.09. |  | Сбор урожая овощей. Сортировка и закладка на хранение. | **Знать** правила безопасной работы на пришкольном участке.  **Уметь** соблюдать правилаличной гигиены. |  |  |
| **Технология основных сфер профессиональной деятельности – 4 часа.** | | | | | | |
| 4 | 22.09. |  | Профессия и карьера.  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – методы определения сфер деятельности в соответствии с психофизическими качествами конкретного человека;  – виды карьеры;  – цели и задачи профессиональной  деятельности | Профессия, карьера. |  |
| 5 | 29.09. |  | Технология агропромышленного производства.  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – сущность агропромышленного производства, его структуру;  – профессии АПК;  – содержание труда и профессиональные качества работников АПК. | АПК – агропромышленный комплекс. |  |
| 6 | 06.10. |  | Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности.  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – структуру и перспективы развития отдельных производств легкой и пищевой промышленности;  – профессии легкой и пищевой промышленности;  – содержание труда работников этой отрасли.  **Уметь** определять содержание труда работников той или иной профессии | Профессии в сфере лёгкой промышленности: ткач, прядильщик, закройщик, швея, модельер – конструктор.  Профессии в сфере пищевой промышленности: тестовод, инженер – технолог, мастер – маслодел, кондитер, бисквитчик. |  |
| 7 | 13.10 |  | Профессиональная деятельность в торговом и общественном питании | **Знать:**  – виды предприятий торговли и общественного питания;  – профессии и профессиональные требования к работникам торговли  и общественного питания; – содержание труда и требования | Профессии в сфере торговли: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролёр – кассир, коммерческий агент.  Профессии в сфере общественного питания: бармен – официант, менеджер, повар, повар – кондитер, технолог общественного питания. |  |
| **Кулинария - 6 часов.** | | | | | | |
| 8 | 20.10. |  | Физиология и режим питания. Меню и гигиенические требования к нему.  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – суточный расход энергии человека в зависимости от различных факторов;  - значение рационального питания для здоровья человека. |  |  |
| 9 | 27.10 |  | Меню ужина. Расчёт количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Правила приглашения и приёма гостей. | **Знать:**  – расчёт количества и состава продуктов;  - особенности сервировки стола к ужину.  **Уметь:** составлять меню ужина, сервировать стол |  |  |
| 10 | **2 четв.**  10.11. |  | Меню сладкого стола. Расчёт количества и состава продуктов.  Приготовление сладкого стола, особенности сервировки. | **Знать:**  – расчёт количества и состава продуктов;  - особенности сервировки сладкого стола.  **Уметь:** составлять меню сладкого стола, сервировать стол, соблюдать культуру поведения за столом. |  |  |
| 11 | 17.11. |  | Мясные бульоны и супы. Технология приготовления заправочного супа. | **Знать:**  – признаки доброкачественности мясных продуктов- классификацию заправочных супов.  **Уметь:** готовитьзаправочный суп, сервировать стол к обеду. |  |  |
| 12 | 24.11 |  | Приготовление блюда из мясных продуктов и овощей.  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – о кулинарной обработке растительных продуктов; ; содержание витамина А, Д в продуктах;  - о комбинированном способе тепловой обработке (тушение) овощей, мяса, рыбы.  **Уметь:** готовитьтушёное блюдо. |  |  |
| 13 | 01.12 |  | Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом.  Контрольная работа №1  Технология обработки пищевых продуктов | **Знать:**  – виды песочного теста, его применение в кулинарных изделиях; рецептуру и технологию приготовления песочного теста; о влиянии количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий; о правилах раскатки теста (температура теста, конечная толщина пласта).  **Уметь:** готовить из песочного теста изделие и выпекать, сервировать стол к обеду. |  |  |
| **Художественная обработка материалов. Вязание спицами – 6 часов.** | | | | | | |
| 14 | 08.12. |  | Материалы и инструменты для вязания спицами. | **Знать:** вид рукоделия вязание спицами.  **Уметь:** подбирать спицы и пряжу для вязания на спицах. | Пряжа, спицы. |  |
| 15 | 15.12. |  | Виды основных петель. Узоры из лицевых и изнаночных петель. | **Знать:** виды основных петель.  **Уметь:** вязать лицевые и изнаночные петли. | Лицевая и изнаночная петля. |  |
| 16 | 22.12. |  | Способы прибавления петель. | **Знать:** способы прибавления петель.  **Уметь:** применять знания на практике. |  |  |
| 17 | 29.12 |  | Способы убавления петель. | **Знать:** способы убавления петель.  **Уметь:** применять знания на практике. |  |  |
| 18 | **3 четв.**  19.01 |  | Вязание детской шапочки. | **Уметь:** применять знания на практике. |  |  |
| 19 | 26.01. |  | Технология вязания детской шапочки. | **Уметь:** применять знания на практике. |  |  |
| **Технология ведения дома. Интерьер жилого дома – 2 часа** | | | | | | |
| 20- 21 | 02.02.  09.02. |  | Декоративное украшение окон. | **Знать:** о назначении гардин, портьер и штор для окон.  **Уметь:** украшать окно в соответствии со стилем и цветом комнаты. | Гардина, портьеры, шторы. |  |
| **Профессиональное самоопределение – 4 часа.** | | | | | | |
| 22 | 16.02. |  | Внутренний мир человека  и система представлений о себе  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – пути формирования образа собственного «Я»;  – основные составляющие «Я - концепции»;  – формы проявления «Я - концепции» при выборе профессии.  **Уметь** осуществлять самооценку развития личностных качеств | Самооценка: заниженная, нормальная, завышенная. |  |
| 23 | 02.03 |  | Профессиональные интересы и склонности  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – суть понятий *профессиональный* *интерес* и *склонности*;  – этапы развития интересов, склонностей.  **Уметь** осуществлять самоанализ уровня выраженности профессиональных интересов и склонностей | *профессиональный* *интерес* и *склонности*; |  |
| 24 | 09.03. |  | Способности, условия их проявления и развития  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Знать:**  – суть понятий *задатки* и *способности*;  – роль способностей в выборе профессий, их виды;  – понимать значение деятельности как важнейшего условия развития способностей | *задатки* и *способности*; |  |
| 25 | 16.03. |  | Здоровье и выбор профессии  «Информатика и ИКТ» (15 мин) | **Знать:**  – сущность понятия *здоровье*;  – о взаимосвязи здоровья и выбора профессии, карьеры;  – важнейшие характеристики здоровья человека.  **Уметь** оценивать состояние своего здоровья для определения профессиональной пригодности к той или иной деятельности | *здоровье*; медицинские показания и противопоказания, профессиональные заболевания. |  |
| **Электротехнические работы. Радиоэлектроника - 1 час.** | | | | | | |
| 26 | 23.03. |  | Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасности при пользовании ими  Контрольная работа №2  «Электротехнические работы» | **Знать:**  – виды бытовых радиоэлектронных приборов;  – правила безопасности и эксплуатации видео- и радиоаппаратуры.  **Уметь** правильно эксплуатировать бытовую радиоэлектронную аппаратуру | Правила ТБ |  |
| **Творческий проект – 3 часа** | | | | | | |
| 27 | **4 четв.**  06.04. |  | Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы творческого проекта  «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Уметь:**  – выбирать уровень сложности творческого проекта в соответствии  со своими возможностями;  – аргументированно обосновывать выбор;  – подбирать инструменты и материалы для выполнения проекта;  – разрабатывать эскиз изделия |  |  |
| 28 | 13.04. |  | Проверка технической документации. «Информатика и ИКТ» (30 мин) | **Уметь:**  – разрабатывать конструкцию изделия, моделировать ее,  – составлять технологическую последовательность изготовления выбранного изделия.  **Знать** приемы выполнения работы |  |  |
| 29 | 20.04. |  | Защита творческих проектов  «Информатика и ИКТ» (1 час) | **Уметь:**  – представлять выполненное изделие;  – аргументированно обосновывать свой выбор темы, технологическую последовательность изготовления, экономичность проекта;  – анализировать свою работу |  |  |
| **Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы – 4 часа.** | | | | | | |
| 30 | 27.04. |  | Борьба с сорными растениями. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  – следить за тем, чтобы вода и почва не попадали на глаза, на одежду, обувь.  - соблюдать правила личной гигиены. |  |  |
| 31 | 04.05. |  | Подготовка почвы к посадке. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  – следить за тем, чтобы вода и почва не попадали на глаза, на одежду, обувь.  - соблюдать правила личной гигиены. |  |  |
| 32 | 11.05. |  | Посев семян свеклы и моркови в грунт. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  – следить за тем, чтобы вода и почва не попадали на глаза, на одежду, обувь.  - соблюдать правила личной гигиены. |  |  |
| 33 | 18.05. |  | Посадка картофеля. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  - соблюдать правила личной гигиены. |  |  |
| 34 | 25.05. | **Резерв** |  |  |  |  |