****

**Пояснительная записка**

**Цели**

* **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.

**Нормативные документы, обеспечивающие реализацию программы**

Настоящая программа составлена на основе примерной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд.», составленной на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования.

 При составлении данной рабочей программы учитывались следующие документы:

1. Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2013-2014 учебный год, с учетом требований к оснащению общеобразовательного процесса в соответствии с содержанием наполнения учебных предметов компонента государственного стандарта общего образования.
2. Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Технология» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта общего образования».

**Обоснование выбора данной программы**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению **«Технология. Обслуживающий труд»** предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В программу включены разделы «Кулинария», «Рукоделие», «Технологии ведения дома», а также «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование», **«**Творческая проектная деятельность».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Место и роль учебного курса**

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология. Обслуживающий труд.» в 9-х классах выделено 1 час в неделю **(34 часа в год)**.

**Формы организации учебного процесса**

Рабочая программа по технологии в 9-х классах подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок изучение нового материала;

- комбинированный урок;

- урок совершенствования знаний, умений и навыков;

- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;

- индивидуальные и групповые беседы;

- практическая работа;

- встречи с представителями отдельных профессий;

- урок – презентация;

- урок – экскурсия;

- выполнение учебного проекта

**Технологии обучения**

* современное традиционное обучение;
* педагогика сотрудничества;
* коллективный способ обучения;
* технология групповой деятельности;
* здоровьесберегающие технологии.

**Виды и формы контроля**

Преобладающие формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся: ответы на вопросы (тесты), сообщения, презентации

**Планируемый уровень подготовки**

Учащиеся должны знать/понимать:

* правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
* технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
* технологию выполнения изделий в технике «декупаж», различные материалы и приспособления, применяемые в рукоделии;
* правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;
* сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
* правила использования бытовых электроприборов, первая помощь человеку, поражённому электрическим током, получившему ожог;

Учащиеся должны уметь:

* рационально организовывать рабочее место соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу, составлять примерное суточное меню и диетического меню;
* подбирать материалы, инструменты и приспособления для вязания крючком; выполнять художественное оформление изделий, вывязывать образцы и изделия в технике филейного вязания; рационально организовывать рабочее место;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий.
* понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
* находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготовляемых изделий;
* находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

* для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий с использованием ручных инструментов, оборудования и приспособлений;
* для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
* контроля качества выполняемых работ; обеспечения безопасности труда;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги;
* для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

**Учебно-методический комплект**

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

* Технология. Обслуживающий труд: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.Д. Симоненко, А.Н. Богатырев, О.П. Очинин. – М.: Вентана-Граф, 2011

**Содержание курса**

**Вводный урок (1)**

**Основные теоретические сведения**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 9 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 9 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. **Кулинария (6)**

Тема 1. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Вода. Характеристика воды. Минеральные вещества. Характеристика минеральных веществ. Углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины и их характеристика, прочие вещества пищевых продуктов и их характеристика.

**Практические работы**

Составление суточного меню.

Тема 2. ЗАКУСОЧНЫЕ БЛЮДА (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Технология приготовления закусочных блюд, ассортимент, требования к качеству закусочных блюд.

**Практические работы**

Приготовление закусочных блюд (по выбору).

Тема 3. ПЕРВЫЕ БЛЮДА (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Технология приготовления первых блюд, ассортимент, требования к качеству первых блюд.

**Практические работы**

Приготовление первых блюд (по выбору).

Тема 4. ВТОРЫЕ БЛЮДА (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Технология приготовления вторых блюд, ассортимент, требования к качеству вторых блюд.

**Практические работы**

Приготовление вторых блюд (по выбору).

Тема 5. ДЕСЕРТЫ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Технология приготовления горячих и холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству сладких блюд.

**Практические работы**

Приготовление одного сладкого блюда (по выбору).

Тема 6. ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЛЕЧЕБНОГО И

 ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о лечебном (диетическом) питании. Особенности приготовления блюд для различных диет. Ассортимент блюд лечебного питания.

**Практические работы**

Составление диетического меню.

Раздел 2. **Рукоделие (8)**

Тема 1. ДЕКОРИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ В СТИЛЕ «ДЕКУПАЖ» (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории создания техники «декупаж». Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. Технология и обработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию.

**Практические работы**

Разработка композиций в технике «декупаж»

Тема 2. ПОЭТАПНОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ (5 ч)

**Практические работы**

Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Загатока фрагментов салфетки, закрепление на изделии. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации.

Тема 3. ЗАЩИТА ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ В ТЕХНИКЕ «ДЕКУПАЖ» (1 ч)

**Практические работы**

Защита проекта.

Раздел 3. **Технология ведения дома (2)**

Тема 1. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Экономическая функция семьи. Семейная экономика и её задачи. Предпринимательство. Виды потребностей. Классификация покупок. Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров (торговые символы, этикетки, штрих-код). Бюджет семьи, источники расходов и доходов. Планирование расходов. Способы сбережений. Рациональное питание, планирование расходов на продукты питания. Правила при покупке товаров.

**Практические работы**

Составление списка расходов семьи

Раздел 4. **Электротехника (2)**

Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционные плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общи сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических выдвижных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, компьютеры, часы и тд. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Практическая работа**

Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в домовой сети. Знакомиться с устройствами и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачкой напряжения.

Раздел 5. **Современное производство и профессиональное образование (8)**

Тема 1. РОЛЬ ПРОФЕССИИ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования

**Практические работы**

Практическая работа «Знакомство с профессиями»

Тема 2. ПРОФЕССИЯ И КАРЬЕРА (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и ее виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста

Тема 3. ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУСТРИАЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Представление об индустриальном производстве, видах предприятий отрасли. Профессии тяжелой индустрии

Тема 4. ПРОФЕСИИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ЛЕГКОЙ И ПИЩЕВОЙ

 ПРОМЫШЛЕННОСТИ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Структура легкой и пищевой промышленности. Профессии в легкой и пищевой промышленности

**Практические работы**

«Анализ структуры предприятия лёгкой промышленности»

Тема 5. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТОРГОВОМ И ОБЩЕСТВЕННОМ

 ПИТАНИИ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Торговля как отрасль народного хозяйства. Виды предприятий общественного питания. Профессии в сфере торговли и общественного питания

Тема 6. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СОЦИАЛЬНОЙ СФЕРЕ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Структура и профессии социальной сферы. Профессиональные качества личности работников данной сферы

Тема 7. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО КАК СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

 ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Предпринимательство и предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Моральные принципы предпринимательства

Тема 8. ТЕХНОЛОГИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (1 ч)

**Основные теоретические сведения**

Структура управленческого процесса. Цели, методы и стиль управления. Профессии управленческой сферы

Раздел 6. **Творческая проектная деятельность (7)**

**Основные теоретические сведения***.*

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**Практические работы.**

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы.

*Примерные темы проектов:*

*«Семейный бюджет»;*

*«Бизнес-план семейного предприятия»;*

*«Дом будущего»;*

*«Мой профессиональный выбор»*

**Учебно-тематический план**

**Распределение часов осуществляется следующим образом:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п**  | **Раздел**  | **Количество часов по программе** | **Количество часов по календарно-тематическому планированию** | **Теоретические, практические**  |
| 1. | Вводный урок | 1 | 1 | **1** |
| 2. | Кулинария | 6 | 6 | **6** |
| 3. | Рукоделие  | 8 | 8 | **8** |
| 4. | Технология ведения дома | 2 | 2 | **2** |
| 5. | Электротехника  | 2 | 2 | **2** |
| 6. | Современное производство и профессиональное образование | 8 | 8 | **8** |
| 7. | Творческая проектная деятельность | 7 | 7 | **7** |
|  |  |  | ***Всего: 34 ч.*** |  |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

1. **Печатные пособия:**
* Примерная программа по технологии для базового уровня составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования.
* Технология. Обслуживающий труд: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /В.Д. Симоненко, А.Н. Богатырев, О.П. Очинин – М.: Вентана-Граф, 2011
1. **Дополнительная литература:**
* Глазырина Е.А. Развитие познавательной активности школьников / Е.А. Глазырина // Школа и производство. – 2008.
* Перцева О.Ю. Курс лекций по дисциплине «Практикум по кулинарии «для студентов направления 050500 Технологическое образование
* Левицкая Л.В. Занятия по трудовому обучению/ Л.В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 2000
* Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф, 2003
* Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К. Бешенков, Москва: Дрофа, 2004
* Чистякова С.Н. Твоя профессиональная карьера. 8-9 кл.- М.: Просвещение, 2006.
* Домашнее меню современной хозяйки. Кулинарный ежедневник / М. Н. Пьяница. М.: Эксмо, 2008.
* Пряжникова Е.Ю., Пряжников Н.С. Профориентация. – М., 2010.
* Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии. – М., 2009.
* Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека. - М.: Просвещение, 2002.

**Календарно- тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **№ в теме** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Сроки**  | **Тип урока** | **Формы и виды контроля** | **Примечания**  |
| **По плану** | **фактически** |
| Введение (1) |
| 1 | 1 | Вводный урок. | 1 | 1неделясентября |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| Кулинария (6) |
| 2 | 1 | Химический состав пищевых продуктов | 1 | 2 неделя сентября |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| 3 | 2 | Закусочные блюда | 1 | 3 неделя сентября |  | комбинированный | ответы на вопросы, сборник рецептов |  |
| 4 | 3 | Первые блюда | 1 | 4 неделя сентября |  | комбинированный | ответы на вопросы, сборник рецептов |  |
| 5 | 4 | Вторые блюда | 1 | 1 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы, сборник рецептов |  |
| 6 | 5 | Десерты  | 1 | 2 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы, сборник рецептов |  |
| 7 | 6 | Особенности технологии приготовления блюд лечебного и диетического питания | 1 | 3 неделя октября |  | комбинированный | ответы на вопросы,презентация  |  |
| Рукоделие (8) |
| 8 | 1 | Декорирование изделия в стиле «Декупаж»  | 1 | 4 неделя октября |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы, презентация |  |
| 9 | 2 | Декорирование изделия в стиле «Декупаж»  | 1 | 1 неделя ноября |  | комбинированный  | ответы на вопросы |  |
| 10 | 3 | Поэтапное изготовление изделия | 1 | 2 неделя ноября |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 11 | 4 | Поэтапное изготовление изделия | 1 | 3 неделя ноября |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 12 | 5 | Поэтапное изготовление изделия | 1 | 4 неделя ноября |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 13 | 6 | Поэтапное изготовление изделия | 1 | 1 неделя декабря |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 14 | 7 | Поэтапное изготовление изделия | 1 | 2 неделя декабря |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 15 | 8 | Защита проектной работы в технике «Декупаж»  | 1 | 3 неделя декабря |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| Технология ведения дома (2) |
| 16 | 1 | Семейная экономика | 1 | 4 неделя декабря |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 17 | 2 | Семейная экономика | 1 | 2 неделя января |  | комбинированный | ответы на вопросы, сообщения |  |
| Электротехника (2) |
| 18 | 1 | Бытовые электроприборы | 1 | 3 неделя января |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы, презентация |  |
| 19 | 2 | Бытовые электроприборы | 1 | 4 неделя января |  | комбинированный | ответы на вопросы, презентация |  |
| Современное производство и профессиональное образование (8) |
| 20 | 1 | Роль профессии в жизни человека  | 1 | 1 неделя февраля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 21 | 2 | Профессия и карьера  | 1 | 2 неделя февраля |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы, презентация |  |
| 22 | 3 | Технология индустриального производства | 1 | 3 неделя февраля |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 23 | 4 | Профессиональная деятельность в легкой пищевой промышленности | 1 | 4 неделя февраля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 24 | 5 | Профессиональная деятельность в торговом общественном питании | 1 | 1 неделя марта |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 25 | 6 | Профессиональная деятельность в социальной сфере | 1 | 2 неделя марта |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 26 | 7 | Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности | 1 | 3 неделя марта |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 27 | 8 | Технология управленческой деятельности | 1 | 1 неделя апреля |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| Творческие проекты (7) |
| 28 | 1 | Творческие проекты | 1 | 2 неделя апреля |  | усвоение новых знаний | ответы на вопросы |  |
| 29 | 2 | Творческие проекты | 1 | 3 неделя апреля |  | комбинированный | ответы на вопросы |  |
| 30 | 3 | Творческие проекты | 1 | 4 неделя апреля |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 31 | 4 | Творческие проекты | 1 | 1 неделя мая |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 32 | 5 | Творческие проекты | 1 | 2 неделя мая |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 33 | 6 | Творческие проекты | 1 | 3 неделя мая |  | практический | ответы на вопросы |  |
| 34 | 7 | Зашита проектов | 1 | 4 неделя мая |  | практический | защита проекта |  |