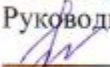



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОЛЬШЕОКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»


РАССМОТРЕНО

Заседание ШМО учителей
естественно-математического
цикла МКОУ
«Большеокинская СОШ»
Протокол № 1
от «30» августа 2018 г.
Руководитель МО
 /Н.Ю.Исупова/

СОГЛАСОВАНО

Заседание МС
МКОУ
«Большеокинская СОШ»
Протокол № 1
от «31» августа 2018 г.
Зам. директора по УВР
 /Е.В.Ахметова/

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 42
от «03» сентября 2018 г.
Директор МКОУ
«Большеокинская СОШ»
МО «Братский район»
 /В.М. Чучупал/



Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»

Базовый уровень

для обучающихся 9 класса

на 2018-2019 учебный год

Предметная область: «Технология»

Разработал:
Марчук О.В.,
учитель технологии

с. Большеокинское

2018 год

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 9 класса разработана на основе требований к результатам освоения ООП ООО МКОУ «Большеокинская СОШ» в соответствии с ФК ГОС ООО (2004 г.)

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Предметные результаты

Обучающиеся должны:

Знать:

- правила санитарии и безопасной работы;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях; общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него, способы определения готовности; технологию приготовления мясных бульонов и супов, требования к качеству и оформлению блюд;
- методы определения сфер деятельности в соответствии с психофизическими качествами конкретного человека;
- виды карьеры;
- цели и задачи профессиональной деятельности;
- сущность индустриального производства, его виды;
- профессии тяжелой индустрии;
- функции работников основных профессий;
- пути получения профессионального образования, необходимость учёта требований к качествам личности при выборе профессии;
- роль радиоэлектроники в современном мире;
- отрасли радиоэлектроники;
- принципы передачи информации с помощью электромагнитных волн;
- разновидности аксессуаров их роль в одежде.
- основные традиционные праздники и семейные праздники.

Уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- соблюдать правила санитарии и безопасной работы;
- готовить пироги из безопасного дрожжевого теста и изделий из него, определять готовность изделия; готовить мясные бульоны и супы, определять их готовность, оформлять блюда, применять знания на практике; подавать блюда к столу, пользоваться столовыми приборами, соблюдать правила поведения за столом; готовить блюда национальной кухни; консервировать и мариновать овощи, салаты из овощей; владеть способами консервирования, их преимуществами и недостатками, владеть условиями сохранения витаминов, сроками и условиями хранения заготовок;
- находить информацию о профессиях, региональном рынке труда в различных источниках;
- правильно эксплуатировать бытовую радиоэлектронную аппаратуру;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;
- вязать крючком аксессуары (браслеты, пояски, заколки);
- изготавливать поделки своими руками для подарков близким;
- излагать своё мнение, аргументировать свою точку зрения.

Содержание учебного предмета

| Тема | Краткое описание |
|---|---|
| Введение. Физиология питания | Предупреждение травматизма при работе в кабинете труда. Работа с электроприборами. Приёмы первой медицинской помощи. Понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии в зависимости от различных факторов. Значение рационального питания для здоровья человека. Суточное меню. |
| Кулинария | Порядок подачи закусок, первых, вторых и сладких блюд. Признаки доброкачественности мясных продуктов. Классификация заправочных супов. Технология приготовления тушёного блюда. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Начинки для пирожков из дрожжевого теста. |
| Технология основных сфер профессиональной деятельности | Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и ее виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста. Технологии индустриального, агропромышленного производства, земледелия и животноводства, лёгкой промышленности. Торговля и общественное питание. Арттехнологии. Профессиональная деятельность в социальной сфере. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Технология управленческой деятельности. |
| Радиоэлектроника. Цифровая электроника | Радиоэлектроника и сферы ее применения. История развития радиоэлектроники. Радиоэлектроника и сферы ее применения. Особенности распространения радиоволн разной длины. Виды антенн. Виды бытовых радиоэлектронных приборов, принципы их работы. Правила эксплуатации бытовых радиоэлектронных приборов |
| Профессиональное самоопределение | Сфера современного производства, разделение труда на производстве, понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования, необходимость учёта требований к качествам личности при выборе профессии. Познакомить с профессиями работников лёгкой и пищевой промышленности. |
| Вязание крючком. Модные аксессуары | Аксессуары, их разновидности, уместность аксессуаров в различное время суток, роль в одежде. Вязание цветка для заколки. |
| Рукоделие. Подарки к празднику. | Обще праздники. Личные праздники. Творческий проект «Подарок к празднику» |

Тематическое планирование 9 класс

| № урока | Тема урока | Кол-во часов |
|---------|--|--------------|
| | Введение. Физиология питания – 2 часа | |
| 1-2 | Правила по ТБ. Физиология питания | 2 |
| 3-4 | Меню и гигиенические требования к нему. Сервировка стола к обеду. | 2 |

| | | |
|-------|---|---|
| 5-6 | Мясные бульоны и супы. Практическая работа «Приготовление борща» | 2 |
| 7-8 | Блюда национальной кухни. Пр.работа «Пироги» | 2 |
| | Технология основных сфер профессиональной деятельности (6 часов) | |
| 9-10 | Технология индустриального производства Технология агропромышленного производства | 2 |
| 11-12 | Технологии земледелия и животноводства Лёгкая и пищевая промышленность | 2 |
| 13-14 | Торговля и общественное питание Арттехнологии. Универсальные перспективные технологии. | 2 |
| | Радиоэлектроника. Цифровая электроника (4 часа) | |
| 15-16 | Виды бытовых радиоэлектронных приборов, принципы их работы. | 2 |
| 17-18 | Цифровые приборы. Элементы цифровой электроники. | 2 |
| | Профессиональное самоопределение (8 часов) | |
| 19-20 | Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. | 2 |
| 21-22 | Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении | 2 |
| 23-24 | Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Профессиональная пригодность | 2 |
| 25-26 | Профессиональная проба. Проект «Мой профессиональный выбор» | 2 |
| | Вязание крючком. Модные аксессуары (4 часа) | |
| 27-28 | Техника филейного вязания. Кружева и прошвы. П/Р «Вязание воротничка» | 2 |
| 29-30 | Модные аксессуары. Вязание розочки для заколки. П/Р «Заколка связанная крючком» | 2 |
| | Рукоделие. Подарки к празднику (3 часа) | |
| 31 | Общие праздники. Личные праздники. Разработка творческого проекта по теме «Подарок к празднику» | 2 |
| 32-33 | Выполнение и защита проектов по теме «Подарки к празднику» | 2 |