

Рассмотрена  
на заседании МО учителей  
эстетики и искусства  
протокол № 1 от «31»августа 2022 г.  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Н.К. Пряженцева

Согласована на заседании МС  
протокол № 1 от «31»августа 2022 г.  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ И. А. Полосинова

Утверждена  
приказом по МОУ «СОШ № 2 г.  
Зеленокумска»  
№ \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Директор МОУ «СОШ № 2  
\_\_\_\_\_ Е. Ю. Васильченко

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Зеленокумска Советского района»  
Ставропольского края**

**Рабочая программа  
Учебного предмета «Технология» ФГОС ООО для 9-го класса**

**Учитель: Меркина Наталья Сергеевна,**

**Учебник «Технология», 9класс  
(для общеобразовательных учреждений)**

Авторы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница  
Издательство: М.: Вентана-Граф, 2013  
Рекомендовано Министерством образования РФ

Количество часов: 34 часа; 1 час в неделю

г. Зеленокумск  
2022 -2023 учебный год

## Планируемые результаты

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате освоения курса технологии 9 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

*Личностные результаты* изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).
- Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

### **Целевые ориентиры результатов воспитания на уровне основного общего образования**

| <b>Направления</b> | <b>Характеристики (показатели)</b>  |
|--------------------|---|
| 1.Гражданское      | <p>Знающий и принимающий свою российскую гражданскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, в современном мировом сообществе.</p> <p>Проявляющий уважение, ценностное отношение к государственным символам России, праздникам, традициям народа России.</p> <p>Понимающий и принимающий свою сопричастность прошлому, настоящему и будущему народам России, тысячелетней истории российской государственности.</p> <p>Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод.</p> <p>Ориентированный на участие на основе взаимопонимания и взаимопомощи в разнообразной социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной (добровольческие акции, помощь нуждающимся и т.п.).</p> <p>Принимающий участие в жизни школы (в том числе самоуправление), местного сообщества, родного края.</p> <p>Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.</p> |
| 2.Патриотическое   | <p>Сознающий свою этнокультурную идентичность, любящий свой народ, его традиции, культуру.</p>  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         | <p>Проявляющий уважение, ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.</p> <p>Сознающий себя патриотом своего народа и народа России в целом, свою общероссийскую культурную идентичность.</p> <p>Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории, культуры своего народа, своего края, других народов России, Российской Федерации.</p> <p>Знающий и уважающий боевые подвиги и трудовые достижения своих земляков, жителей своего края, народа России, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.</p> <p>Знающий и уважающий достижения нашей общей Родины – России в науке, искусстве, спорте, технологиях.</p>  |
| 3. Духовно-нравственное | <p>Знающий и уважающий основы духовно-нравственной культуры своего народа, других народов России.</p> <p>Выражающий готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков.</p> <p>Ориентированный на традиционные духовные ценности и моральные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора.</p> <p>Выражающий активное неприятие аморальных, асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России ценностям и нормам.</p> <p>Сознающий свою свободу и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.</p> <p>Понимающий ценность межрелигиозного, межнационального согласия людей, граждан, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.</p> <p>Выражающий уважительное отношение к религиозным традициям и ценностям народов России, религиозным чувствам сограждан.</p> <p>Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания</p> |

|                |  |
|----------------|--|
|                | <p>детей.</p> <p>Знающий язык, культуру своего народа, своего края, основы культурного наследия народов России и человечества; испытывающий чувство уважения к русскому и родному языку, литературе, культурному наследию многонационального народа России</p>   |
| 4.Эстетическое | <p>Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание его эмоционального воздействия, влияния на душевное состояние и поведение людей.</p> <p>Знающий и уважающий художественное творчество своего и других народов, понимающий его значение в культуре.</p> <p>Сознающий значение художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</p> <p>Выражающий понимание ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве.</p> <p>Ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве.</p>  |
| 5.Физическое   | <p>Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности человека в обществе, значение личных усилий человека в сохранении здоровья своего и других людей, близких.</p> <p>Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность).</p> <p>Проявляющий понимание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья.</p> <p>Знающий и соблюдающий правила безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной, интернет-среде.</p> <p>Способный адаптироваться к стрессовым ситуациям, меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели.</p> <p>Умеющий осознавать эмоциональное состояние свое и других, стремящийся управлять</p> |

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | <p>собственным эмоциональным состоянием.</p> <p>Обладающий первоначальными навыками рефлексии физического состояния своего и других людей, готовый оказывать первую помощь себе и другим людям.</p>   |
| 6.Трудовое       | <p>Уважающий труд, результаты трудовой деятельности своей и других людей.</p> <p>Выражающий готовность к участию в решении практических трудовых дел, задач (в семье, школе, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и выполнять такого рода деятельность.</p> <p>Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода на основе изучаемых предметных знаний.</p> <p>Сознающий важность обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в обществе.</p> <p>Понимающий необходимость человека адаптироваться в профессиональной среде в условиях современного технологического развития, выражающий готовность к такой адаптации.</p> <p>Понимающий необходимость осознанного выбора и построения индивидуальной траектории образования и жизненных планов получения профессии, трудовой деятельности с учетом личных и общественных интересов и потребностей.</p> |
| 7.Экологическое  | <p>Ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны окружающей среды, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.</p> <p>Понимающий глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры в современном мире.</p> <p>Выражающий неприятие действий, приносящих вред природе, окружающей среде.</p> <p>Сознающий свою роль и ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.</p> <p>Выражающий готовность к участию в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.</p>   |
| 8.Познавательное | <p>Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом индивидуальных способностей, достижений.</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой.</p> <p>Развивающий личные навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).</p> <p>Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, первоначальные навыки исследовательской деятельности.</p> |
|--|---|

**Метапредметные результаты** изучения курса: *познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- *регулятивные УУД:*
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

*Предметные результаты* освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;



- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

## Содержание программы

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

### **Основные теоретические сведения**

Провести вводный инструктаж по технике безопасности.

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

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

### **Раздел «Проектная творческая деятельность» (6 часов)**

#### **Основные теоретические сведения**

- Понятие творчества и развитие творческих способностей. Суть и цель метода прямой МА, правила проведения МА.

В чем суть и эффективность метода контрольных вопросов.

Значение понятия «синектика».

Правила и последовательность работы над проектом, составление технологической карты

## **Практическая работа**

Применение метода МА. Деловая игра «Разработка новых идей для благоустройства школьного двора». Работа по вопроснику. Применение синектики. Деловая игра.

## **Раздел «Технология профессионального самоопределения и карьеры» (11 часов).**

### **Основные теоретические сведения**

- принципы разделения труда на производстве, пути получения профессионального образования.
- основные этапы профессионального становления человека.
- что принято называть профессиональной этикой
- основные этапы профессионального становления личности
- понятия карьера и карьеризм
- технологии имиджирования , составляющие имиджа офиса, модели поведения сотрудников
- хорошие манеры поведения, требования к внешнему виду
- самые востребованные профессии 21 века.
- требования, предъявляемые современным работодателем. Анализ предложений работодателей

### **Практические работы**

Сбор информации о региональных учреждениях профессионального образования;  
Проведение диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора;  
Эссе «Смысл и содержание этических норм своей будущей профессиональной деятельности»;  
Составление плана своей будущей профессиональной карьеры;  
Деловая игра «Формирование имиджа организации, соблюдая правила хорошего тона»;  
Защита проекта «Профессии, которые мы выбираем».

## **Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)**

### **Основные теоретические сведения**

Технология производства химических волокон. Основные свойства химических волокон. Свойства тканей из химических волокон, ассортимент. Характеристика сложных переплетений. Использование тканей из химических

волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из химических волокон. Понятие «нанотехнология»

#### Практические работы

Определить ткань из химических волокон от других видов тканей. Изучение свойств тканей из химических волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Применение современных технологий при обработке материалов.

### **Раздел Закономерности технологического развития цивилизации (3часов)**

#### Основные теоретические сведения

Технические приемы вышивки лентами, крестом, гладью. Знакомство и изготовление украшений техникой «Оригами». Правила ТБ.

#### Практические работы

Выполнение образцов в разных техниках вышивки. Украшение пляжной сумки, майки цветами техники «Оригами».

### **Раздел Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (11 ч)**

#### **Физиология питания (1час)**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке, упаковке и т.д.

#### **Правила приготовления супов - 1ч**

### **Основные теоретические сведения**

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачественности рубленного мяса. Сервировка стола к обеду.

### **Практические работы**

Определение доброкачественности мяса, приготовление супа с фрикадельками, определение времени варки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

### **Объекты труда.**

Суп с фрикадельками, эскизы оформления первого блюда.

Значение мясных блюд в питании человека – 1 ч

### **Основные теоретические сведения**

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса и приготовления котлет. Признаки доброкачественности мяса. Сервировка стола к обеду.

### **Практические работы**

Определение доброкачественности мяса, приготовление котлет из рубленного мяса, определение времени жарки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

### **Объекты труда.**

Мясные котлеты, эскизы оформления второго блюда.

Значение холодных закусок в питании человека – 1 ч

### **Основные теоретические сведения**

Сроки хранения и реализации холодных закусок. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов закусок. Способы приготовления холодных закусок. Способы подачи холодных закусок (рулет) к обеду. Сервировка стола.

### **Практические работы**

Определение доброкачественности ингредиентов закусок, приготовление рулетиков из ветчины и сыра с начинками, определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

### **Объекты труда.**

Рулетики из ветчины и сыра с начинками, эскизы оформления холодных закусок.

Десертные блюда – 1 ч

### Основные теоретические сведения

Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Способы приготовления десертов и букетов из конфет. Подача десерта к столу.

### Практические работы

Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, оформить (карвинг) и подать блюдо, оформить букет из конфет.

### Объекты труда.

Творожный десерт со свежими фруктами, букет из конфет, эскизы оформления десертов.

### Основные теоретические сведения

Современные виды дизайнов праздничного стола.

### Календарно-тематическое планирование 9 класс 2022-2023 учебный год

| № п/п   | Тема урока  | Количество часов отводимое на изучение темы | Домашнее задание | Основные направления воспитательной деятельности |
|---|---|---|------------------|--|
| 1   | Вводный инструктаж по технике безопасности                                  | 1   | Конспект         | 4,8  |
| <b>Раздел № 1 Тема: Проектная творческая деятельность (6 часов)</b>                       |   |   |                  |  |
| 2   | Понятие творчества и развитие творческих способностей                       | 1   | П. 1 стр.9       | 4,8  |
| 3   | Входной контроль  | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 4   | Метод мозговой атаки  | 1   | П 2 стр.18       | 4,8  |
| 5   | Метод контрольных вопросов  | 1   | П 3 стр 25       | 4,8  |
| 6   | Синектика   | 1   | П 5 стр 33       | 4,8  |
| 7   | Создание творческого проекта  | 1   | П 14 с 74        | 4,8  |
| <b>Раздел № 2 Тема: Технология профессионального самоопределения и карьеры (11 часов)</b> |   |   |                  |  |
| 8   | Понятие профессиональной деятельности                                       | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 9   | Культуры труда  | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 10  | Профессиональная этика  | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 11  | Современный рынок труда   |   | конспект         |  |
| 12  | Профессиональное становление личности                                       | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 13  | Профессиональная карьера  | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 14  | Имидж офиса   | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 15  | Имидж сотрудников   | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 16  | Творческий проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера»          | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 17  | Защита творческого проекта «Мои жизненные планы и профессиональная карьера» | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 18  | Профессиональные интересы, склонности и способности                         |   | конспект         |  |
| <b>Раздел № 3 Тема: Элементы материаловедения. (2 часа)</b>                               |   |   |                  |  |
| 19  | Химические волокна. Использование тканей из химических волокон в быту.      | 1   | Конспект         | 4,8  |
| 20  | Нанотехнологии в текстильной промышленности                                 | 1   | Конспект         | 4,8  |
| <b>Раздел № 4 Тема: Закономерности технологического развития цивилизации (3 часов)</b>    |   |   |                  |  |
| 21  | Техническое развитие цивилизации.   | 1   | Конспект         | 4,8  |

|  |  |   |                |     |
|--|--|---|----------------|-----|
|  | Инновационные предприятия. Трансфер технологий   |   |                |     |
| 22   | Современные технологии обработки материалов  | 1 | Конспект       | 4,8 |
| 23   | Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование                  | 1 | Конспект       | 4,8 |
| <b>Раздел № 5 Тема: Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (11 ч)</b> |  |   |                |     |
| 24   | Физиология питания.  | 1 | Конспект       | 4,8 |
| 25   | Индустрия питания  |   | П.22 стр. 91   |     |
| 26   | Современные промышленные способы обработки продуктов питания                           | 1 | П. 23 стр. 94  | 4,8 |
| 27   | Технологии тепловой обработки пищевых продуктов  |   | П. 24 стр. 100 |     |
| 28   | Правила приготовления супов.   |   | Конспект       |     |
| 29   | Холодные закуски.<br>Приготовление рулетов из сыра и лаваша                            | 1 | Конспект       | 4,8 |
| 30   | Блюда из жареного мяса и субпродуктов  | 1 | П.10 стр.57    | 4,8 |
| 31   | Десертные блюда.<br>Пр.р. Приготовление десерта из свежих фруктов.<br>Букет из конфет. | 1 | Конспект       | 4,8 |
| 32   | Современный дизайн в оформлении праздничного стола                                     | 1 | Конспект       | 4,8 |
| 33   | Итоговая контрольная работа  | 1 | Конспект       | 4,8 |
| 34   | Защита проекта «Дизайн праздничного стола»   | 1 | Конспект       | 4,8 |
| <b>ИТОГО: 34 часа</b>  |  |   |                |     |