

АНОО Иркутская Вальдорфская школа

УТВЕРЖДЕНА
На заседании педагогической
коллегии
25 августа 2017 г.
Ведущий коллегии

Л. Г.
Кузнецова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет	Технология
Учебный год	2017 - 2018
Класс	9
Количество часов в год	66

Учитель: Шендерова И.П.

Иркутск

Планируемые результаты

Учащийся должен знать:

- назначения и технологические свойства материалов;
- основные технологические понятия;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность, выполняемых операций;
- влияние различных технологий переработки материалов на здоровье человека и окружающую среду;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, изготовлением изделий из них, получением продукции.

Уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить нужную информацию в различных источниках;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- соблюдать правила безопасности труда и правила пользования ручными инструментами
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта по изготовлению изделия или продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Содержание предмета.

Время, отводимое для занятий по предмету «Технология» в 9 классе представлено такими направлениями:

<i>№ п/п</i>	<i>Раздел обучения</i>	<i>Количество часов</i>
1.	Кулинария и технология приготовления пищи	10 ч.
2.	Машиноведение	20 ч.
3.	Технологическая последовательность изготовления швейного изделия	20 ч.
4.	Плетение корзин	16 ч.
5.	Проектная работа по выбору учащихся	20

Тематическое планирование занятий.

Кулинария (10 часов). **Технология приготовления пищи.**

Блюда национальной кухни.

Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями региона и желаниями учащихся. Данная тема наиболее удачно раскрывается в рамках проектной деятельности, а также при организации кафе национальной кухни на школьных ярмарках.

Заготовка продуктов (консервирование и маринование, соление и квашение, сушка трав и пряностей).

Основные теоретические сведения.

Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (пастеризации). Соление и квашение овощей и заправок. Приготовление компотов из ягод и фруктов в сахарном сиропе. Сушка трав и пряностей. Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы и задания.

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей. Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Изделия, объект труда.

Маринованные огурцы, помидоры, перец, кабачки.

Соление и квашение. Приготовление зимней многокомпонентной заправки для супа.

Изделие – заправка для супа из моркови, помидоров, зелени и лука.

Приготовление компотов из фруктового ассорти в домашних условиях.

Плетение из лозы (16 часов).

Основные теоретические сведения.

Заготовка материала. Хранение. Подготовка материала к работе. Технология плетения из лозы (корзины, шляпы). Традиции плетения в России. Особенности современного плетения. Значение плетеных вещей в художественном оформлении интерьера.

Практические работы и задания.

Заготовка материала. Хранение и подготовка его к работе. Подбор инструмента. Организация рабочего места. Плетение корзин (шляп) в соответствии с технологией.

Изделия, объект труда.

Корзины. Шляпы.

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения.

Лоза как сырье для изготовления изделий. Время сбора лозы, зависимость свойств лозы от времени ее сбора. Хранение и подготовка лозы к работе. Инструмент для работы. Краски, лаки, кисти для отделки изделий. Другие материалы, используемые в плетении.

Практические работы и задания.

Сбор, хранение и подготовка лозы к работе. Отделка плетеных корзин.

Изделия, объект труда.

Лоза, корзины.

Элементы машиноведения (10 часов).

Основные теоретические сведения.

Закрепление навыков шитья на ножной и электрической швейной машинке. Их технические характеристики. Приемы безопасной работы. Способы заправки нити. Способы выполнения машинных строчек. Принципы действия регуляторов, регулировка стежка и строчки. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Принцип замены иглы. Уход за швейной машиной.

Практические работы и задания.

Приемы безопасной работы на электрической швейной машине. Подготовка ее к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка качества машинной строчки. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Замена иглы. Уход за швейной машиной, зачистка и смазка.

Изделия, объект труда.

Швейная машина .

Конструирование и моделирование изделия по выбору учащихся (20 часов).

Основные теоретические сведения.

Конструирование изделия по собственному эскизу. Мерки, необходимые для построения основы, чертеж. Способы моделирования изделий. Выбор модели в зависимости от ее функционального назначения. Виды художественного оформления изделия (ропись, вышивка, оформление деталей строчкой) и т.д.

Практические работы и задания.

Эскизная разработка модели швейного изделия. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа. Выбор модели в зависимости от ее функционального назначения. Моделирование изделия выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Изделия, объект труда.

Таблица результатов измерений. Эскиз, чертеж, выкройка изделия.

Измерением овладения учащимися необходимыми навыками и умениями могут служить следующие показатели:

- самостоятельность и умение организовать процесс выполнения работы;
- качество выполняемой работы с художественной и технической точки зрения;
- своевременность выполнения изделия, законченность;
- собственные находки в решении поставленной задачи;

В 9 классе работа учащихся оценивается также по бальной системе, принятой в государственной системе общего образования.

Поурочно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Элементы содержания	Планируемый результат	Практическая работа	Дата	
						план	факт
1	2	3	4	5	6		
ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 час)							
1	Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технологии», санитарно-гигиеническим требованиям.	1	Правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок; программа и задачи курса «Технология» в 9 классе; правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	Знать: - правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок; - правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	Изучение правил внутреннего распорядка и правил ТБ. Подготовка средств личной гигиены (косынки, фартуки)	1	1
КУЛИНАРИЯ (10 часов)							
2	Введение в кулинарию. Теоретическое занятие «Способы и виды консервации продуктов».	1		Знать: способы и виды консервирования Уметь: Правильно подбирать продукты и другие компоненты для консервации.	Подготовить емкости для консервирования. Распределить перечень продуктов для заготовок. Финансовый расчет предполагаемых расходов	1	1
3-6	Практические занятия по теме кулинария.	8		Знать: Способы и рецепты консервирования и заготовки овощей. Уметь: приготовить по рецептам различные виды заготовок	Приготовление заготовок.	8	8
ПЛЕТЕНИЕ ИЗ ЛОЗЫ (16 часов)							

7-14	Изготовление корзин из лозы	16	История корзиноплетения. Способы заготовки лозы. Выезд на природу для заготовки прутьев. Сортировка сырья. Способы хранения. Плетение дна корзины. Изготовление боковых стоек. Плетение стен корзины. Виды проплеток. Изготовление ручек. Лакировка изделия.	Знать: Сроки и способы заготовки лозы. Виды плетения и корзин. Уметь: Выполнять все этапы плетения изделия от начала до конца.	Изготовить изделие из ивовых прутьев для выбранного самостоятельно назначения.	16	16
МАШИНОВЕДЕНИЕ (10 час)							
15-19	Правила работы и техника безопасности при работе на электрической и механической швейной машине. Электропривод.	2	Применение электродвигателей в быту, промышленности, на транспорте. Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока.	Знать: - технологию и ТБ при работе. - Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока.	Выполнение тренировочных упражнений на швейной машине с электрическим приводом. Экзамен на вождение швейной машины.	10	10
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ (20 часов)							
20-21	Раскрой изделия. Подготовка деталей к сметыванию.	2	Подготовка ткани к раскрою. Приемы раскладки выкройки на ткани. Раскрой изделия. Правильный перенос конструктивных линий с одной детали на другую, соблюдая технологию и ТБ при работе.	Знать: - экономную и технологически правильную раскладку выкройки изделия на ткани. Уметь: - правильно переносить конструктивные линии с одной детали на другую.	Раскладка лекал деталей изделия на ткани и раскрой. Подготовка деталей кроя к сметыванию.	4	4

22	Сметывание изделия. Исправление дефектов.	2	Сметывание изделия; последовательность проведения сметывания; распознавание возникших дефектов, причины возникновения и способы их устранения.	Знать: - последовательность проведения сметывания; - возникшие дефекты, причины возникновения и способы их устранения. Уметь: - исправлять дефекты.	Сметывание изделия. Исправление дефектов.	4	4
23	Сшивание деталей изделия	2	Выполнение шва в изделии.	Уметь: - аккуратно обработать швы изделия		10	10
24	Окончательная отделка изделия. Покраска изделия в узелковой технике горячим способ. Окончательная влажно-тепловая обработка готового изделия. Презентация готового изделия.	2	Окончательная отделка изделия. Реклама, презентация своего изделия.	Знать: - правила пользования утюгом. Уметь: - провести влажно – тепловую обработку изделия.	Окончательная влажно-тепловая обработка готового изделия	2	2