

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза генерала армии В. Ф. Маргелова»
г. Кунгур

РАССМОТРЕНО:

на ШМО учителей ОБЖ,
технологии, физкультуры и ИЗО
протокол № 1
«30» августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР
 /Вялых М.А./
«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:


Директор
 /Комягин Э. А./
«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
9 класс

Количество часов 35 Уровень базовый
(базовый, профильный)

Учитель Уткина Людмила Сергеевна

Программа разработана на примерной программе по технологии для общеобразовательных учреждений (5-9 классы. Москва «Просвещение», 2010).

Автор: В.Д. Симоненко, Н.В. Синица

г. Кунгур

2022

Методы и средства творческой и проектной деятельности - 2 часа
Экономическая оценка проекта. Экономическая оценка проекта.

Производство - 2 часа

Транспортные средства в процессе производства. Особенности транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Технология - 3 часа

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Побочные эффекты реализации технологического процесса.

Техника - 3 часа

Робототехника. Системы автоматического управления. Направления современных разработок в области робототехники

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 7 часов

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды. Моделирование. Перенос натуральной вытачки. Воротник. Построение чертежей воротников различных моделей в М 1:4. Рукав. Построение чертежа втачного рукава в М 1:4. Предприятия региона работающие на основе современных производственных технологий. Повторение изученного.

Технологии обработки пищевых продуктов - 6 часов

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса. Виды домашней птицы. Блюда из птицы. Супы. Виды. Значение супов в питании. Приготовление обеда. Практическая работа «Сервировка стола к обеду». Капорийность готовых блюд Практическая работа «Расчет калорийности готовых блюд».

Технологии получения, преобразования и использования энергии - 1 час

Альтернативные источники энергии

Технологии получения, обработки и использования информации - 3 часа

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Технологии растениеводства - 2 часа

Растительные ткани и клетка как объекты технологии. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков.

Технологии животноводства - 2 часа

Биотехнологии. Создание генетических тестов. Создание органов организмов с искусственной генетической программой.

Социальные технологии - 3 часа

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам трудоустройства. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Итоговый урок - 1 час

Повторение пройденного

15	Рукав. Построение чертёжа втяжного рукава в М 1:4.	1			парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.					
16	Предприятия региона современные на основе современных производственных технологий	1			Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок					
Технологии обработки пищевых продуктов - 6 часов										
17	Повторение научного	1	комбинир.							
18	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи	1	комбинированный		Определение качества мяса органолептическими методами. Подбор инструментов и приспособлений для механической и кулинарной обработки мяса. Сервировка стола готовыми блюдами. Определение качества птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Определение качества продукта для приготовления супа. Приготовление бульона. Оформление заправочных супов. Соблюдение последовательности приготовления блюда по технологической карте. Осуществление органолептической оценки готовых блюд.	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической/кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека пищевых веществ, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных	опрос			
19	Виды мяса. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса	1	комбинированный		Приготовление бульона. Оформление заправочных супов. Соблюдение последовательности приготовления блюда по технологической карте. Осуществление органолептической оценки готовых блюд.		опрос			
20	Виды домашней птицы. Блюда из птицы	1	комбинированный		Столовое блюдо для сервировки стола к обеду. Столовые приборы и посуду для обеда. Меню обеда.		опрос			
21	Супы. Виды. Значение супов в питании.	1	комбинированный		Понятие калорийности. Необходимое и достаточное количество калорий для разных возрастных категорий.		опрос			
22	Приготовление обеда. Практическая работа«Сервировка стола к обеду»	1	комбинированный				опрос			
23	Калорийность готовых блюд. Практическая работа «Расчет калорийности готовых блюд»	1								
Технологии получения, преобразования и использования энергии – 1 часа										
24	Альтернативные источники энергии	1			Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия	Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике				
Технологии получения, обработки и использования информации – 3 часа										
Технологии получения, обработки и использования информации – 3 часа										
25	Сущность коммуникации	1			Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»				
26	Структура процесса коммуникации.	1								
27	Каналы связи при коммуникации	1								
Технологии растениеводства – 2 часа										
28	Растительные ткани и клетка как объекты технологии.	1			Технологии сельского хозяйства. Автоматизация производства. Биотехнологии. Генная инженерия как технология лингвистики нежелательных наследственных признаков. Растительные ткани и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии.	Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологии клонирования/инфразимбиоза растений, технологии генной инженерии. Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологий, технологий клеточной инженерии, технологий клонирования инфразимбиоза растений, технологий генной инженерии. Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащегося темы	качество обработки изделия			
29	Генная инженерия как технология лингвистики нежелательных наследственных признаков	1								

